

3 ÉTOILES

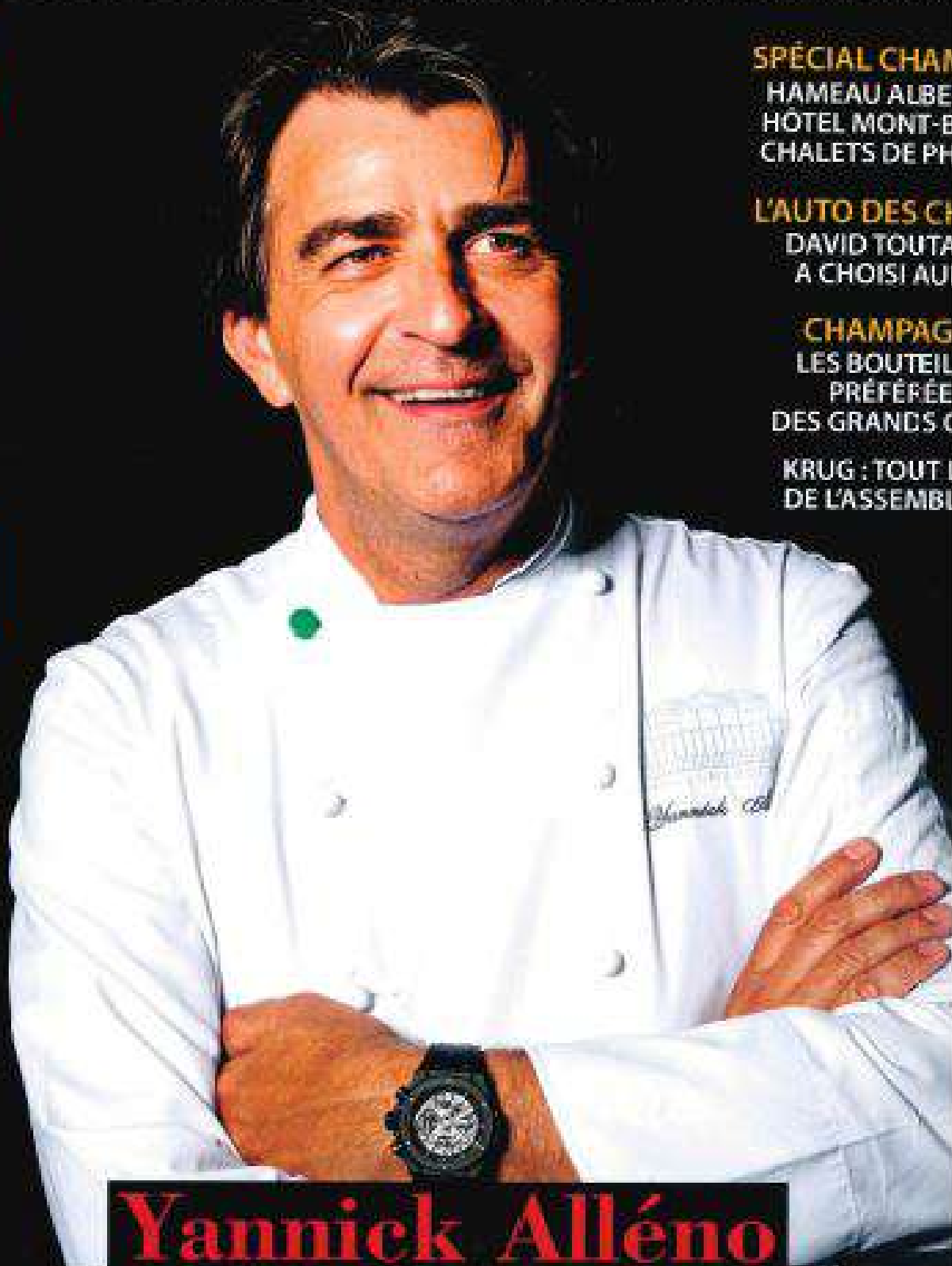
L'UNIVERS DES RESTAURANTS : DES BISTROTS À LA HAUTE GASTRONOMIE



SCANNER
GUY SAVOY,
LE LINGOT D'OR
DE LA MONNAIE



TRANSMISSION
CHEFS, DE PÈRE
EN FILS



SPECIAL CHAMPAGNE
HAMEAU ALBERT
HÔTEL MONT-BLANC
CHALET DE PÂQUES

L'AUTO DES CHAMPAGNES
DAVID TOUTAIN
A CHOISI AU

CHAMPAGNE
LES BOUTEILLES
PRÉFÉRÉES
DES GRANDS CHEFS

KRUG : TOUT LE MONDE
DE L'ASSEMBLÉE

Yannick Alléno

**Ses sauces relancent
la cuisine moderne**



L 11578-64-F 12,00 € - RD

NOUVEAUX RESTAURANTS... L'IMAGINATION AU POUVOIR

ILS ONT OUVERT CES DERNIERS MOIS, DU PALACE À LA BRASSERIE, DU PETIT BISTROT PARISIEN AUX ENSEIGNES RÉGIONALES.

Mama Shelter, Lille **Le petit dernier des Mama**

Situé à deux pas des deux gares ferroviaires principales de Lille et du quartier d'affaires, Mama Shelter Lille est idéal.



Imaginé par l'architecte Jalil Amor, le restaurant à vue à 180° sur la capitale du Nord. C'est avec la complicité du chef triple étoilé Guy Savoy que Mama propose des plats faits maison et savoureux. À la carte, on retrouve les plats emblématiques de Mama, la cocotte de coquillettes aux gyozas vapeur, le burger Mama, les moules de bouchot, le ceviche de bar. Compter environ 38 €, le dîner à 45 €.

Villa Saint-Ange, Aix-en-Provence **Décor Grand Siècle**

Codes Second Empire, richement décoré, aménagé avec soin. La salle à manger de 60 couverts se prolonge d'une terrasse précédant un jardin. Tables aux pieds dauphins, fauteuils cabriolet au cannage blanc et à l'assise de velours, lustres en cristal. La jeune cheffe Nadège Serret décline sept jours sur sept une cuisine qui évolue au rythme des saisons. Herbes aromatiques, épices, fleurs, mettent en scène des plats bien ciselés. À la carte, ceviche de



daurade, poulpe de roche, tarte fine de rouget, pavé de mérrou, lotte rôtie, agneau, filet de bœuf, ballotine de volaille. Environ 70 €.

Le Club Riviera, Marseille **Cuisine du Sud**

Ultra-branché, Victor Parodi nous enchantait, déjà, avec sa cantine Maison Vauban, dans le quartier Vauban-Notre-Dame. Le voici qui a changé de quartier pour ouvrir sa toute nouvelle adresse, Club Riviera, près

de l'hôtel InterContinental. Derrière les fourneaux, la toute jeune cheffe Léa Bizalion. Un petit air de Formentera, de Santorin et de Méditerranée, plane sur cette adresse décorée et imaginée par l'architecte d'intérieur Julie Guyomard. Dans l'assiette, des petits plats à partager, des mezzes, sur des notes de cuisine venue d'Israël, de Grèce et du Sud à déguster avec des vins libanais, espagnols ou encore italiens. Les prix sont doux.



Davia, Nice **Retour au bercail**

Pierre Altobelli, l'actuel chef et propriétaire, a travaillé dans de belles maisons avant de revenir dans les murs familiaux avec son épouse, qu'il a rencontrée à Osaka. Il porte le flambeau familial à son tour. Belle cuisine : barbajuans, farcis, tagliatelles fraîches, rougets grillés aux graines de fenouil. En dessert, le chef vient démouler une tarte aux fruits de saison composée d'un sablé breton, d'une crème mascarpone à la vanille et de fruits du pays. Environ 27 €.

