



BOUCHE-à-oreille

LES NOUVEAUX AGITATEURS DE PAPILLES, LES GOÛTS DU JOUR,
LES ADRESSES EN VUE... PRÊT À DÉGUSTER.

LA CHEF



MÉLANIE SERRE
À 30 ANS, l'œil pétillant de malice, elle est la reine des tours de passe-passe culinaires du comptoir de L'Atelier Étoile de Joël Robuchon. Cette perle cachée de l'entresol du Publicis Drugstore a été façonnée à l'Eden Rock de Saint-Barth puis s'est patinée « Robuchon » au Métropole, à Monaco. Dorénavant, c'est elle qui enchante les mets couture de cet Atelier haute gastronomie porté par le chef des chefs. **PETITES** et grandes agapes, façonnées minute et de visu, vous immergent avec légèreté, bonheur et enthousiasme dans le monde du maestro. Mélanie, ondine des cuisines, a du génie. Qui s'y frotte s'en pique!
133, avenue des Champs-Élysées,
75008 Paris. www.joel-robuchon.com



GIMMICK FOOD

L'ÉTÉ SERA IODÉ
Après avoir conquis le palais des plus grands chefs grâce à son Caviar Impérial de Sologne et son saumon fumé maison, il ne manquait plus qu'une table à Keyan Eslamdoust. C'est chose faite avec La Maison Nordique, nouveau spot parisien très marin où s'amarrer pour un club homard, un burger revisité (photo) et aller à la pêche aux produits d'exception.
Facteur glam : +++ Mention spéciale pour ce burger de haute mer bien chaloupé.
Tasty : +++ Tarama et saumon y embarquent dans un pain au sarasin au goût de noisette.
Eternity : +++ Les fans de produits de la mer s'y retrouveront été comme hiver.
221, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris
www.lamaisonnordique.com



ESPRIT DE VIN

DOMAINE DE LA ROULLÈRE, GRANDE RÉSERVE
Issu de la presqu'île de Saint-Tropez, médaille d'or au Concours général agricole 2017, rosé exceptionnel doté par le « Guide Hachette » de trois étoiles, ce côtes-de-provence a le nez fin, il fleurit bon la pêche et l'ananas, et la bouche fraîche et suave qui sied aux repas d'été. Il a l'élégance des tête-à-tête qui vous font voir la vie en rose, et la vivacité des grandes tablées qui scellent l'amitié, le chic de l'apéro et le goût d'une gastronomie de jardin. À associer avec une cuisine méditerranéenne mais aussi, en accord plus exotique, avec des sushis.

13,85 €.

www.domainedelaroullere.com



TABLE OUVERTE

L'ESCALE
L'institution tropézienne a toujours les pieds dans le sable et les yeux qui suivent la courbe des yachts. Mais la voilà qui se réinvente en geisha. La friponne invite à sa table des nipponneries, mêlant cuisines française et japonaise dans un joyeux charivari culinaire. Nouveau décor, nouveau bar à cocktails, vivier XXL : coquillages et crustacés, sashimis et petits forçis, plateaux de sushis et fourrées de rosé, ça twist à Saint-Tropez ! Et on adore ça.
Le lieu : mythique, déco pleine d'humour signée Philippe Shangti.
L'assiette : tout lire des bords entre le pays du Soleil-Levant et l'arrière-pays provençal.
L'addition : midi, menu à 34 €, soir, de 61 à 120 €.
9, quai Jean-Jaurès,
83990 Saint-Tropez.
www.escale-st-tropez.com

ILLUSTRATION STÉPHANE BARNEL. PHOTOS S. FLAMMION/NORDIQUE, S. P. LA ROULLÈRE ET S. P. L'ESCALE. PHOTO VIN/SOLO. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE