



Cuisinebuzz

BOUCHE-à-oreille

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

LE CHEF



HÉLÈNE DARROZE

OLÉ! la chef est de retour pour l'été sous le ciel étoilé de San Sebastián! Une de ses villes de cœur, où depuis l'enfance elle passe des vacances en famille. Et « un des plus beaux panoramas gastronomiques au monde, entre terre et mer ». Elle y tiendra table basque du 1^{er} juillet au 15 octobre au María Cristina, un hôtel Luxury Collection au charme Belle Époque et avec vue sur le fleuve Urumea.
AU MENU : plats de mémoire, carabineros (crevettes) rôties aux épices, chipirons (calamars) au chorizo avec riz blanc et noir à l'encre, bœuf Txuleta grillé... et trouvailles du jour au marché La Bretxa.
Paseo República Argentina, 4, San Sebastián, Espagne.
www.hotel-mariacristina.com



GIMMICK FOOD

LE RETOUR DE LA PAVLOVA

Ce dessert de ballerine, créé en l'honneur d'une danseuse russe, revient sur le haut de la scène des desserts. Entrechtat d'une crème fouettée aérienne dans un corset meringué surmonté de fruits : les papilles dansent le quadrille. Mais ce grand classique des voluptés pâtisseries a ses grands écarts. Et sa première étoile : La Meringaie. Cette enseignne monomaniaque vous réalise des pavlovas minute dont l'apesanteur virtuose mérite la révérence.
Facteur glam : +++ Les fruits rouges qui sacrent le printemps de cette version Augustine.
Tasty : +++ Une meringue à la finesse et au parfum uniques, dont elle garde le secret.
Eternity : +++ À chaque saison et à chaque semaine sa nouvelle Meringaie.
www.lameringaie.com
21, rue de Lévis, 75017 Paris.



ESPRIT DE VIN

ALMAVIVA

En 1997, la baronne Philippine de Rothschild, grande châtelaine des vins bordelais, et Eduardo Guilisasti Tagle, prince des vins chiliens et de Concha y Toro, mariaient leurs savoir-faire afin de créer un grand vin franco-sud-américain. Fruit de cette rencontre, Almaviva fête ses 20 ans. Entre Andes et Pacifique, chaleur diurne et fraîcheur nocturne descendant de la cordillère, cabernet sauvignon, cabernet franc, carménère, merlot et petit verdot s'épanouissent en une aria puissante et complexe. À déguster avec une pièce de bœuf en écoutant « les Noces du comte Almaviva ». Millésime 2014 : 120 €. www.almavivawinery.com



TABLE OUVERTE

ODETTE, LAUBERGE URBAINE

Nouvelle carte à jouer de la famille Rostang, Odette a pris pied dans la maison-hôtel Albar, à deux pas des Halles, à Paris et rafle la mise. Coup de cœur pour le jeu des saveurs du chef Yannick Lahopgnou, qui donne à partager petites pépites et plats XL. Du Vol-au-vent de volaille à la sauge et des Asperges vertes mitonnées à la grenade et abricot au Truc en chocolat, en passant par le Bar feuilleté pour deux, tout est délicieux. Un grand chelem!
Le lieu : contemporain, boisé, cuivré. Terrasse intérieure.
L'assiette : de partage et de connivence, avec une gastronomie de haute volée.
L'addition : assiettes à déguster, de 9 € à 22 €. Belles pièces à partager, de 48 € à 66 €. Menu déjeuner, 22 €. Brunch, 55 €. 23-25, rue du Pont Neuf, 75001 Paris. www.maison-albar-hotel-paris.celine.com

ILLUSTRATION STÉPHANE MANEL. PHOTOS JÉRÔME GALLAND, S. P. ALMAVIVA ET S. P. LA MERINGAIE. PICTO IVAN SOLDÓ. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION