

Guide gastronomie

Par VÉRONIQUE ANDRÉ

ELLE & LUI ont aimé...

"Mini Palais" Coup de cœur artistique

Ils adorent ce nouveau lieu traité comme un immense atelier d'artiste. L'art dans l'art ! Ils courent après une expo, grignotent entre deux rendez-vous et se régalaient tout simplement midi et soir. La décoration a été concoctée par les architectes Gilles & Boissier. D'immenses espaces, bois au sol, grands miroirs, cuir, une bâche à tableaux et des lampes d'atelier accrochées aux hautes structures métalliques. Partout des moules de plâtre. Puis la somptueuse terrasse et ses colonnes. C'est Éric Fréchon (*Bristol*) qui conseille et épaula Stéphane d'Aboville pour une carte judicieusement équilibrée.



PHOTOS : PHOTO THÉRIE CAGNONNE

Il choisit la formule déjeuner entrée-plat-café gourmand (28 euros). Elle craque pour le clafoutis aux cèpes (10 euros) et la pluma de cochon au tandoori (24 euros) et, en dessert, elle déguste un irish coffee (7 euros). Le *Mini Palais* propose aussi des en-cas de midi à minuit : ils ont testé et ont été convaincus par le club sandwich de langouste (35 euros) et la sardine au beurre aux algues (16 euros).

O. D'ALBA ET V. ANDRÉ

Mini Palais, Grand Palais, avenue Winston-Churchill, Paris VIII^e. Tél. : 01.42.56.42.42.

Valeurs à suivre

Le choix de Franck Cerruti : Christophe Martin

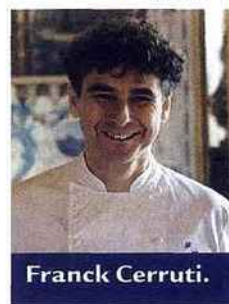
C'est de Toscane que nous saluons notre chef avec la présentation de Christophe Martin : une "toque" curieuse de tout.

Christophe, sarthois de naissance et toscan d'adoption, aime arpenter cette magnifique région pour y dénicher les meilleurs produits. À Vespa ou en Fiat 500, il parcourt les marchés et la campagne. De ses rencontres naît une cuisine paysanne de gentilhomme de campagne, la quintessence des goûts de la Maremma.

L'Andana, Tenuta La Badiola, Località Badiola, 58043 Castiglione della Pescaia, Grosseto,

Italie. Tél. : 00.39.0564.944.800.

La semaine prochaine
Nous entamerons le mois d'octobre avec la sélection des meilleurs cuisiniers de notre confrère de la presse gastronomique : le Chef.



Franck Cerruti.

FESTIVAL

Les Étoiles de Mougins Le chef était une femme

Étroites venelles, vieilles demeures, lavoirs et fontaines, ce village des Alpes-Maritimes qui a séduit Picasso, Cocteau et Christian Dior est depuis longtemps l'écrin réputé de la gourmandise. C'est dans les années 1930 que Célestin Vèran attirait les gourmets avec sa bouillabaisse, puis on y a vu Roger Vergé et, aujourd'hui, Anne-Sophie Pic, qui présidait le 5^e Festival international de la gastronomie Les Étoiles de Mougins (du 10 au 12 septembre) pour un rendez-vous de femmes. On y a croisé Thiou la cuisinière thaïlandaise, la pâtissière Christelle Brua, l'étoilée Sophie Bise, la jeune restauratrice Annie-Claire Lamand, mais aussi Annie Féolde, Elena Arzak ou Erika Berghem. Dans les espoirs, nous avons remarqué Stéphanie Le Quellec du Domaine de Terre blanche-Four Seasons, qui est arrivée à la deuxième place. À noter que Carole Bouquet était présidente du concours des sommeliers et l'invitée d'honneur du *Mas Candille*, qui est l'un des premiers partenaires de ce festival. Nombre de Provençaux et d'admirateurs ont salué l'initiative d'Anthony Torkington et du chef étoilé Serge Gouloumès de faire venir l'actrice. Devant la richesse de ce cru étoilé, rendez-vous a déjà été pris pour l'an prochain.



Anne-Sophie Pic entourée de Serge Gouloumès et Anthony Torkington, du "Mas Candille". Ambassadrice de charme.

Notre marché Aux Bons Fromages Le carré fraîcheur du XVI^e

Cette bonne adresse fromagère est plus qu'une histoire de famille de quarante-cinq ans qui évolue avec le temps.

Derrière la vitre Le fils Claude Maret est le premier à faire descendre le client dans sa cave d'affinage de chèvres. Il occupe alors un rôle de conseil avant achat. Le lieu ressemble à une cave à cigares vitrée devant laquelle chacun peut goûter aux meilleurs chèvres d'une vingtaine de producteurs.

Esprit qualité Frais, moelleux ou secs, il en a pour tous les goûts et vous êtes assurés que votre préféré est retourné tous les matins pour que son bouquet soit préservé. Nous aimons ici la convivialité que l'on partage avec les aficionados, et l'assurance de trouver du bon chèvre toute l'année.

Aux Bons Fromages, 64, rue de la Pompe, Paris XVI^e. Tél. : 01.45.04.88.67.