

ET AUSSI...

MINI PALAIS

PARIS (8^e)

Éric Frechon, chef triplement étoilé, a imaginé une cuisine simple, authentique, en parfaite adéquation avec le décor chic et épuré de ce Mini Palais aux allures d'atelier d'artistes. Dans l'assiette, de bons produits d'un terroir qui ne connaît pas les frontières : clafoutis aux cèpes de Corrèze légèrement fumés, ris de veau en croûte de comté au vin jaune et baba géant au rhum. Avec les beaux jours, la carte, suivie par Stéphane d'Abouville, prend des accents méditerranéens. Et après la visite d'une exposition, on prend l'air du temps en terrasse.



3 avenue Winston Churchill,
75008 Paris, tél. 01 42 56 42 42.
Menu déjeuner, 28 €. Carte, 45 €.

L'ÉTAGE DE L'OASIS

Stéphane Rimbault a ouvert le bistrot L'Étage au sein de L'Oasis, son restaurant gastronomique deux fois étoilé, à La Napoule. Sur fond de décor rustique et chaleureux, il propose des suggestions à l'ardoise, renouvelées selon le marché. Une cuisine bourgeoise, gaie, savoureuse, préparée par les mêmes mains que celles qui réalisent les plats du restaurant : petit gâteau de tête de veau en vinaigrette d'huile, puissant et élégant ; pata negra juste rôti, avec un jus très élaboré. Sans oublier les desserts du répertoire, joliment exécutés (on assiste avec délice au grand retour de la sublime crêpe Suzette).

CANNES (06)



rue Jean-Honoré
Carles, 06210
Mandelieu-La
Napoule, tél.
04 93 49 95 52.

Formule,
29 €. Carte,
de 9 à 16 €.



ISTRES (13)



LA TABLE DE SÉBASTIEN

Après avoir travaillé aux côtés de Thierry Marx et Alain Senderens, Sébastien Richard a ouvert son restaurant au centre de la vieille ville. Sa cuisine, forte en goût et en caractère, surfe sur l'air du temps : cannelloni de homard et mangue, nem d'agneau ; sole façon viennoise, coussinets de crustacés et oursins émulsionnés. On oublie la ville, sitôt attablé en terrasse dans un lieu rappelant la Provence éternelle. Un grand moment de plaisir à partager.



7 av. Hélène-
Boucher,
13800 Istres,
tél. 04 42 55
16 01.

Menus,
de 28 à 63 €.

Réalisation G. Bouchu