

Guide gastronomie

Par VÉRONIQUE ANDRÉ

ELLE & LUI ont aimé...

Renoma Café Gallery Esprit New York

Le restaurant est de nouveau ouvert, avec une nouvelle équipe dirigée par Alfred Bernardin, dans le même décor à l'esprit new-yorkais. Il est à espérer que les changements s'arrêteront là, car jusqu'à présent les chefs se succédaient au détriment d'une assiette "régulière".

La carte annonce pour elle une salade de légumes croquants (13 euros) et un cœur de saumon bio cru (23 euros) ; pour lui, des gambas croustillantes crème légère aux herbes (14 euros) et une entrecôte d'Argentine pommes sautées (26 euros). Pour le dessert, ils se laissent tenter par la mousse au choco et soupe de fraises (9 euros), mais il y avait aussi le *philadelphia cheesecake* et son coulis de fruits rouges (11 euros), la *panna cotta* fraise ou nature (8 euros), la gaufre maison-dulce de leche et chantilly (8 euros) et le paris-brest (13 euros) qui les tentaient. Ils aiment la formule du déjeuner, uniquement en semaine, à 23 euros pour entrée et plat ou plat et dessert. Le dimanche, le brunch à l'américaine est parfait.

O. D'ALBA ET V. ANDRÉ

Renoma Café Gallery, 32, avenue George-V, Paris VIII^e. Tél. : 01.47.20.46.19.



Le livre

Entre terre & océan

de Jean-Marie Gautier

Meilleur ouvrier de France en 1991, ce chef étoilé revient sur ses années à *La Villa Eugénie* de l'*Hôtel du Palais* à Biarritz.

Pour Jean-Marie Gautier, la cuisine est une histoire d'amour. Asperge, piment d'Espelette, porc basque, saumon, chipirons, foie gras, girolles, fromages de brebis ou de chèvre...

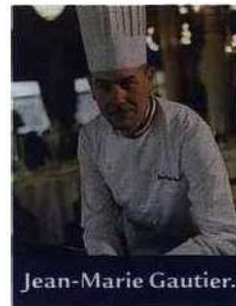
Des vertes vallées de l'Adour, chaque produit est choisi puis sublimé avant d'être servi à cette table dont ont profité des figures historiques. Ses recettes sont une ode

GOURMANDISES BAULOISES

QG Beach Cabanon chic

Cette adresse, qui a les pieds dans l'eau, fait le bonheur des Baulois. Paillette distinguée, cabanon chic, elle possède une grande terrasse ombragée avec un accès direct sur la plage. Ici, on mange frais, estival et à prix doux, pour une gastronomie simple et raffinée, appliquée et sans prétention, réalisée avec talent par un jeune chef brillant. Arnaud Trouvé, un ancien du *Ritz*, propose une carte iodée. La formule plat du jour (11,50 ou 14,50 euros avec le dessert) est soignée : on y trouve sardines marinées au basilic et huile d'olives, crevettes sautées poivre et sel et noix de Saint-Jacques aux agrumes et riz basmati. La carte, elle, est très "plage" : club-sandwichs, assiettes gourmandes, salades et légumes crus. Mais on trouve aussi carpaccio de langoustines, *tataki* de thon et chou chinois mariné au lait de coco, *panna cotta* et *smoothie* de fruits rouges en dessert. L'accueil est charmant, le sourire permanent, le style décontracté de la plage pour un moment de délasserment.

QG Beach, 14, rue de la Plage, 44510 Le Poulguen. Tél. : 06.18.13.62.69.



Jean-Marie Gautier.

à une région de cœur qui plaisait tant à Napoléon III et à Eugénie.

Glenat, 240 pages, 45 €.

La semaine prochaine Philippe Jégo, un grand du cap d'Antibes.

Notre marché

Brebis des Pyrénées

Le goût du Béarn et du pays basque

C'est un fromage à pâte pressée non cuite, AOC depuis 1980 sous le nom d'ossau-iraty ; il revendique son terroir entre le pic du Midi d'Ossau et la forêt d'Iraty.

Le parfum de l'herbe Il doit son goût à la qualité de l'herbe dont se nourrissent les brebis. Et cette qualité passe par une alternance d'ensoleillement et de pluies pour offrir aux pâturages leur richesse floristique, livrant à l'herbe un fort parfum.

Avec de la confiture de cerises noires

Le lait est travaillé en six étapes : caillage, découpage, brassage et chauffage, moulage et pressage, salage au gros sel ou en saumure, et enfin affinage au moins trois mois, pendant lequel la croûte vire au gris cendré et la pâte ivoire obtient son parfum fleuri. On l'adore nature avec de la confiture de cerises noires ou de la pâte de coings et des noix. ●



PHOTOS : CAFE GALLERY - ALLIANCE - JACQUES SIERPINSKI