

n°70

# Cuisine

# a&d

d'aujourd'hui et de demain

## Réveillez le chef qui est en vous !

L 19107 - 70 - F. 7,90 € - RD



BELUX 8,50€ - ESP 8,50€

*Le numéro  
des beaux jours*



### ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHICS...



**Emmanuel Renaut** prend de la hauteur à Megève



**Eric Pras** : le plus médaillé des chefs



**Akrame** : gastro fusion à Paris et Marrakech



**Christian Le Squer** entre en campagne en Bretagne

**Tunisie** : saveurs et merveilles d'un Oasis à Nefta







## JEAN IMBERT AU RELAIS PLAZA

Il a pris la suite d'Alain Ducasse. C'est dire si la pression fut forte pour un chef hâtivement catalogué plus Instagram friendly que gastronomiquement compatible. Eh bien, n'en déplaise aux fâcheux, la greffe a bien pris et la cuisine de Jean est largement à la hauteur stratosphérique de ses amis stars internationales. On en redemande. Les assiettes sont particulièrement généreuse et une seule peut facilement être partagée par deux convives. Le chef a souhaité pour ce projet proposer une cuisine portée par des valeurs qui lui sont chères, inspirées par sa grand-mère, avec des plats iconiques de son précédent restaurant mais aussi de nombreuses nouveautés issues de la cuisine de brasserie parisienne. A la carte : langoustines mayo & Thermidor, le pâté de ma grand-mère 1951, la tomate farcie et riz pilaf et l'un des plats signature de Jean : le gratin de daurade 1952. Côté desserts, une sélection de classiques à partager comme l'île flottante minute, la tarte mirabelles... exécutés par Angelo Musa, MOF et champion

du monde de pâtisserie et Elisabeth Hot, la nouvelle cheffe qui a rejoint l'équipe. « Je suis heureux et fier de pouvoir apporter à l'équipe actuelle du Relais Plaza des collaborateurs et cuisiniers du restaurant que j'avais avec ma grand-mère. C'est le début d'une belle aventure » Le Chef a souhaité travailler avec des producteurs dont il apprécie le travail et les produits. Un semainier sera proposé au déjeuner et au dîner avec des plats comme : les moules du Mont-Saint-Michel accompagnées de pommes pailles servies le vendredi, le saucisson broché servi le jeudi... Le Relais Plaza ce restaurant ouvert en 1936 est une véritable institution parisienne. La décoration Art déco classée a été conservée mais beaucoup de nouveautés ont été apportées au lieu dans l'esprit d'une brasserie. Une vaisselle unique imaginée par Jean Imbert a été créée pour ce lieu.

21, Avenue Montaigne - 75008 Paris - Tél : 01 53 67 64 00



## SKI DE PRINTEMPS À MEGÈVE

Une nouvelle adresse trendy.

Saluons la renaissance du vénérable Grand Hôtel du Soleil d'Or intégralement restauré plus d'un siècle après sa construction initiale. Idéalement situé à l'entrée du mythique village, le groupe Millésime a su réveiller le premier hôtel de la station, sombre dans l'oubli depuis trop longtemps et lui insuffler un vent d'élégance et de chaleur sans perdre un gramme de l'authenticité de la bâtisse originelle. De haut en bas : un Roof Top Bar qui

offre l'une des plus belles vues sur Megève. De là-haut, on s'rotte des cocktails et on grignote sur le pouce des recettes montagnardes pour se réchauffer les papilles. Mais le spectacle est aussi à l'intérieur, avec une réplique de la célèbre fontaine du village qui orne le centre du bar panoramique. 2<sup>ème</sup> étage : le restaurant. Selon la légende, Megève se serait originellement appelée « Meztiva », « la ville où l'on s'arrête manger ». En effet, ici on se régale de plats généreux à base de beaux produits rigoureusement sélectionnés. Partage, convivialité et authenticité sont les maîtres mots qui trouvent leur expression tangible dans la cuisine fédératrice et généreuse du duo de Cheffes : la jeune et talentueuse Mélanie Martin, inspirée par la Cheffe Exécutive Flora Mikula. Une immersion totale dans la cuisine savoyarde, subtilement revisitée par les Cheffes. Plats traditionnels du terroir : mijoté de cochon fermier, soufflé au beaufort et truffes fraîches... et l'équipe en salle fait le show lors de la découpe de la volaille ou lors de l'art du flambage. En bas, c'est le pays du cacao de Cuba et d'ailleurs. « Mamie est en bas qui fait du chocolat » Cœur battant du Grand Hôtel du Soleil d'Or, cette petite fabrique de plaisirs propose aux amateurs de cacao des créations exceptionnelles de Jean-Paul Hévin. On se régale à l'heure du goûter d'un chocolat chaud onctueux préparé à l'ancienne, devant vos yeux, avec des tartines de pain grillé sur lesquelles sont râpés des copeaux.

255, Rue Charles Felge - 74120 Megève - Tél : 04 50 34 31 06

