

Thurries

12€
JANV
2013

Thurries

LE MAGAZINE DE LA GASTRONOMIE

NOUVELLE
FORMULE

DÉCOUVREZ
24
RECETTES
NOUVELLES

CARNET DE RECETTES
**ÉRIC FRECHON
ET YU TANAKA**
LE BRISTOL PARIS

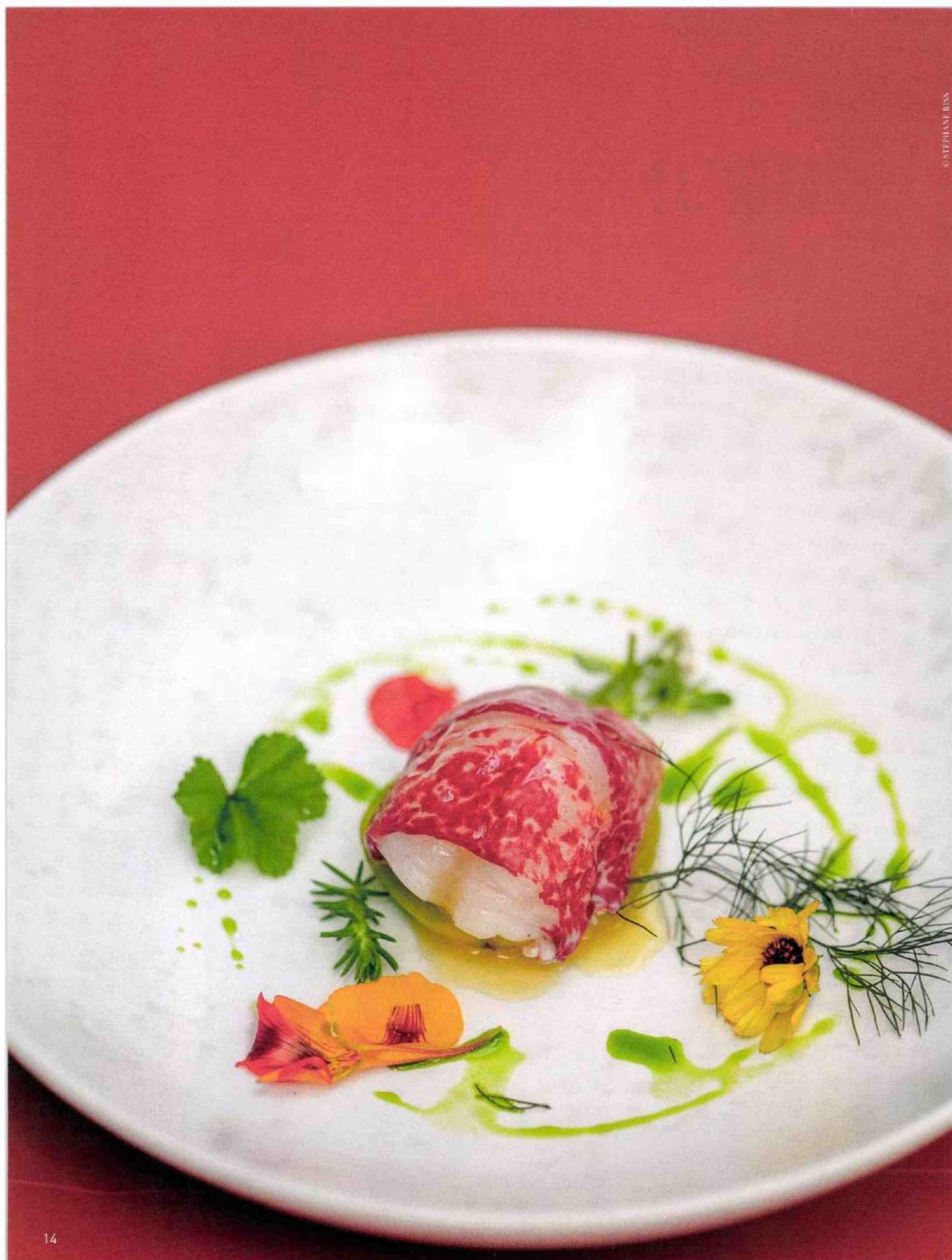


L'ALBUM DU CHEF
BRUNO VERJUS

OUVERTURE
**CAMILLE LACOME
ET AGATHE RICHOU**

L'ALBUM DU PÂTISSIER
PATRICE IBARBOURE





© STEPHANE BISS





HORTUS : NOUVEAU RESTAURANT DE LA VILLE ROSE

Hortus (« jardin potager » en latin) a ouvert ses portes le 7 novembre 2022 dans le quartier des Carmes-Saint Étienne à Toulouse. Clément Lessoud, chef et propriétaire, passé notamment dans les cuisines de Ludovic Turac à Marseille, propose dans cette première adresse, une « cuisine des Sud ». Faisant écho à son Sud-Ouest natal et au Pays basque, à l'art de vivre toulousain et à l'odeur de la garrigue. À sa table, des produits de la terre valorisés, des protéines animales en quantité limitée mais sélectionnées auprès d'éleveurs engagés. Terroir et produits sont donc les vedettes de ce restaurant qui promet une cuisine sensible et vivante.



© DR

5 NOUVEAUX LAURÉATS POUR LE CONCOURS DE L'UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE « MAÎTRE D'HÔTEL »



Ils étaient 12 finalistes le 23 novembre 2022 au CIFA de l'Yonne, à Auxerre (89), 10 hommes et 2 femmes, à prétendre au titre du Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie « Maître d'hôtel, du service et des arts de la table ». Après délibération du jury, composé de 30 professionnels et présidé par Gérard Louis-Canfailla, les 5 lauréats ont été désignés et annoncés le 8 décembre 2022. Il s'agit de Joseph Desserprix (*La Scène* à Paris), Yoann Grégory (*Yam'Tcha* à Paris), Elsa Jeanvoine (*l'Azimut* à Courchevel), Louis Morin (*Maison Wenger* au Noirmont en Suisse) et Pierre-Marie Ragon (*Hôtel Martinez* à Cannes).

UN NOUVEAU BINÔME DE CHEFS AU RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE L'HÔTEL L'ALPAGA

L'hôtel *L'Alpaga* de Megève accueille deux nouveaux chefs, Alexandre Baule et Tess Evans-Mialet, en charge du *Bistro* et de la *Table*, restaurant gastronomique de l'établissement. Avec 15 années d'expérience en cuisine, Alexandre Baule axe son travail sur les produits régionaux et la justesse des goûts. En pâtisserie, Tess Evans-Mialet s'appuie sur les circuits courts et joue les associations singulières et percutantes pour composer sa carte de desserts : châtaigne lait cru du Planay et safran d'ici ou cédrat, sapin et blé noir. Côté plats, pigeon cuit sur le coffre, cuisses en caillette et blettes, jus comme un civet ou encore des Saint-Jacques nacrées, salsifis, condiment pin et jus de barbes.



© BEAUMIER



NOUVELLE OFFRE GASTRONOMIQUE AU GRAND HÔTEL DU SOLEIL D'OR

Ouvert en 1901 à Megève par Mademoiselle Conseil, le *Grand Hôtel du Soleil d'Or* est exploité depuis 2018 par le groupe Millésime. L'espace restauration de l'hôtel vient d'être redessiné par Marie-Christine Mecoën, directrice artistique du groupe. Imaginé comme un cocon et inspiré des archives mégevanes, le nouveau restaurant *Les Petits Caprices* mêle bois, pierre, lin, fourrure, cuire et rotin. Flora Mikula, cheffe exécutive du groupe a imaginé la carte en faisant la part belle au terroir savoyard et transalpin pour créer des plats gourmands et réconfortants, cuisiné par Patrice Lafon, le chef des lieux.