ALICE BOSIO
alicebosio@lefigaro.fr

RENTRÉE DES TABLES
UN MENU TRÈS RICHE

JEUNES CHEFS OUVRANT LEUR PREMIÈRE AFFAIRE, INSTITUTIONS QUI SE RELANCENT… DANS TOUTE LA FRANCE, ET SURTOUT À PARIS, L'AUTOMNE S'ANNONCE GOURMAND. ZOOM SUR LES RESTAURANTS À SUIVRE.

Après un été studieux, la rentrée des chefs est promettreuse, notamment dans la capitale. Voici les tables qui se sont mis toutes les (toques) dans le restaurant et les mets qui viennent.

À PARIS

LA TOUR D'ARGENT
L'institution d'André Terrail a rouvert mi-août, après plus d'un an de travaux. Le temps de refaire la salle du restaurant gastronomique (bientôt centenaire mais en pagaille, mais aussi d'imaginer trois nouveaux espaces : un bar au rez-de-chaussée, un appartement où dormir et un bar-terrasse. *15, quai de la Tournelle (5e).*

HÉMICYCLE
L'ancien Lumière Rive Gauche, relancé par le groupe Ecrire de Stéphane Manigold (Substance, Granite…), renaît sous la houlette du chef Flavio Lucarini (ex-Gabriel et Passedat) et sa gastronomie audacieuse (menus de 49 € à 150 €). Aux 3e et 2e étages, un complice le pâtissier-star Damien Stirnweiss. *19, quai de la Tournelle (5e).*

OKTOBRE
William Ledeuil a cédé Ze Kitchen Galerie fils au jeune Martin Maumet, qui en entretenait les cuisines depuis 2015. Le néoprofessionnel a repensé la décor dans un esprit « cosy nature » : sa cuisine française sera toujours marquée par les assaillonnets et les épices, mais s'éloignera de l'Asie du Sud-Est (menus de 32 € à 75 €). *35, rue des Grands-Augustins (6e). 2 septembre.*

LAURENT
L'ancien pavillon de chasse des Champs-Élysées, dont la concession a finalement été attribuée à Laurent de Gourcuff avec le chef Mathieu Pacaud, revient avec un décor signé Corbella de Castellane et des classiques français (menus à 204 et 230 €). *41, avenue Gabriel (8e). Mi-septembre.*

BOUBALE
Après Baba au cap d'Antibes cet été, et avant de retrouver Ralagan (3e) on the Champs-Élysées, avec une table-ci-dessus d'or à la tradition ashkénaze, entre Europe de l'Est et Méditerranée. *17, rue de la Verrerie (4e). 18 septembre.*

LE 6 PAUL BERT
Nouvelle chef pour l'annexe bistronomique de Bertrand Auboveau : Pauline Séné, vue dans « Top Chef » et chez Frégon, prends les commandes. *6, rue Paul-Bert (11e). 18 septembre.*

DATIL
Maxime Fleury, qui se fit connaître au Mermoz, lance enfin sa table gastronomique de 26 couverts dans le Marais, portée par les végétaux et les produits de son réseau de maraîchers, éleveurs et pêcheurs. Elle y sera secondée par Lazarine Barbaux. *13, rue des Coutilliers (3e). 26 septembre.*

ESPADON
Arrivée depuis plus d'un an pour remplacer Nicolas Sale au restaurant gastronomique du Ritz, Eugénie Béziat (ex-Le Pérouse) prévoit, dans un nouvel écrin de 80 couverts, une cuisine française « en quête perpétuelle d'un goût, d'une odeur… tels d'ici », marquée par son enfance en Afrique. Bernard Arnault dînera à la table privée de 8 couverts. *15, place Vendôme (1er). 26 septembre.*

BLANC
Shinichi Sato, qui avait décroché deux étoiles chez Passage 53, entre avec l'agence d'architecture Kengo Kuma and Associates sa table gastronomique de 30 couverts au décor épuré. En vedette de l'entrée de barbet, chez qui le chef soigne « l'état humide ». *33, rue du Longchamp (16e). Fin septembre.*

L'ALTRO FRENCHIE
Après avoir lancé un Frenchie à Biarritz cet été, Greg Marchand transforme son enseigne de fast good 1770 en une table italienne glamour d'inspiration anglo-saxonne, en collaboration avec Julien Cohen (Gratèle). *9, rue du Nil (2e). Fin septembre.*

L'AMBROISIE
Christophe Moret, ancien de la galaxie Ducasse puis de l'Abeille, rejoint l'Ambroisie pour prendre les rênes du 2 étoiles de Bernard Pacaud. Le septuagénaire qui a créé plus des trois cinquièmes du capital de sa maison à l'investisseur Walter Butler, assurera la transition pendant deux ans. *9, place des Vosges (4e). September.*

LE 1920
Le Prince de Galles confie son bar et restaurant à Barbert Turquin, vu dans « Top Chef » et dans le groupe des Studio Pas Parisiens. Au menu, une cuisine « Belle Époque » qui se veut généreuse, accessible, locale et antigaspi. *33, avenue George-V (8e). 12 octobre.*

L'HEURETTE'S
Le Shorta Group fait appel à Mory Sacko pour enchanter le carré de l'ancienne demeure du général Lafayette (ex-RER). Cuir ouvragés aux 400 m² dessinés par Lazaro Rosa Violan, où l'étoilé de Mosaïko tera cohabiter beauvoita française, spécialités africaines et recettes américaines. *8, rue d'Anjou (8e). Octobre.*

OKA ET FOGO
Le Brésilien Raphael Rego démarrage son étoilé Oka dans ce qui fut le Pavillon de Saint-Ange, 300 m² qu'il aménagera aussi avec son associé Fogo, autour de la cuisine à la braise. *8, rue Alexandre (19). November.*

EL NANO
Clément Vergnat transforme son Tamaris en Tracé (2e). **Sama** (1er), par le chef libanais Karim Haïdar et l'équipe du Sema, **Toilers Lobert**, nouveau chef des **Climats** (7e), **Insolent** (8e), temple de la gastronomie japonaise avec sushi-bar, bar et resto. Un second Baieu pour Emilie Gette à Boulogne (92). Gaston par Thorallion Olivet Anzuelog (8e). Le Bistrot antigaspi À Table ! (9e) par Camille Guérin. La rénovatrice du **Maxim's** (8e) sous pavillon Paris Society, avec Yann Couvreur au mend. L'enseigne de street food Taco Bros par Beatriz Gonzalez (8e).

AILLEURS EN FRANCE

LE CHAMP DES LUNES
Guillaume Gouju, meilleur ouvrier de France en 2007, vient de lancer son gastronomique Le Champ des Lunes en sortie des domaines de Forteresse à Lauris (menus à 123 € et 163 €). *Lauris (Vaucluse).*

GINKO
Valentina Giacobbe, chef, et Julien Ingaud-Aubert, pâtissier, couple de trentenaires au riche CV (sama chez Pierre Gagnaire, ouvrent leur première table au décor années 1970 dans le centre de Lille. Au menu, beaucoup, saisonnalité et convivialité. *70, rue de l'Hôpital-Militaire (Lille). 6 septembre.*

SILEX
Après Le Bistrot Dumont (Lacroix-Haut-Mer), bar à vin servant de petites assiettes canailles à partager. Le Braque se concentrera désormais sur une offre plus gastronomique. *28, rue de Gand (Lille). Début septembre.*

INOMA
La chef Chiara Corti (ex-Noma) son Groningue « Inoma », qui signifie « de tout cœur » en moldave. Un repositionnement premium en écho à ses origines, qui colle mieux à sa cuisine délicate, florale et japonisante. Mais aussi un nouvel écrin, où elle espère décrocher une étoile. *48, rue de Palais-Gallien (Bordeaux). September.*

LE LOGIS DE LA CADENE ET LE GABRIEL
Après le départ d'Alexandre Bournard, pour un projet personnel, Thibaut Ganiche (ex-Clarence, Lille) reprend les rênes de la table du groupe Château Angelus à Saint-Émilion. L'autre restaurant étoilé du groupe, le Gabriel, à Bordeaux, qui réouvrait aussi Bournard, est confié lui à Bertrand Noureaud (ex-Flocon de Sel). *Saint-Émilion et Bordeaux (Gironde). September.*

ANTHONY BONNET CHEZ CELEST
En attendant la réouverture l'hôtel Cour des Loges, au printemps, le chef Anthony Bonnet orchestre un pop-up gastronomique au Celest, avec vue panoramique au sommet de la fameuse tour Croizon (menu unique à 120 €). *12e, rue Servient (Lyon 3e). Du 1 septembre au 9 décembre.*

CLAIRE VALLÉE
La première chef étoilée vegane, qui avait fermé son restaurant CHA d'Asie, prépare son retour en Gironde, sans doute du côté de Saillon. Elle souhaite reprendre le format table d'hôte – confidentielle et engagée (preuve avec succès, de façon éphémère, en juillet, à Paris. Elle devrait alors s'installer dans une maison avec un jardin potager, qui assurerait en partie des chambres. *Cénac (Gironde). Automne.*

PRESBYTAL
Après huit ans dans le 1er arrondissement lyonnais, l'étoilé Gaétan Cazali et sa compagne Céline Bonnet, sommelière et responsable de salle, déménagent dans un nouveau bâtiment du quartier Confluence. Un cadre épuré tout en bois et béton (ses propres) à un nouveau départ, afin de poursuivre plus loin l'expérience vécue à mettre en avant les richesses de la nature et des ressources alentour. *Place Hubert-Mounier (Lyon 2e). Mi-novembre.*

MIMOSA
Alors que l'adresse parisienne à l'étoile de la Marine suivre le 25 septembre, le Mimosa Group et son chef consultant Jean-François Piège (qui s'apprête aussi à relancer son Clover du 7e autour des pâtes) vont démultiplier leur concept centré sur la Méditerranée (à Lourmarin (84). Deux nouvelles boutiques prennent en succès dans le Marais (5e) : **Ginkgo le Loir**, le 63 du parcelle (6e-dessus), puis du Carreau du Temple, et **Mamigaria**, un resto-épicerie de pâtes fraîches, rue Ramponeau. Dans la même rue, **Maison Elise** (Maison Lobster) Jason Maurice, un coffee-shop avec gaufres et muffins. Le patissier **Sébastien Gaudard** ouvre une troisième adresse rue du Faubourg-Poissonnière (9e). Le Grand Café, avec une offre salon et menus. Même type de concept pour **Sébastien Bouillet** avec un café à la Cour-Jarraise (Lyon 6e). À Nanterre, **Alexandre Gouillon** vient (finalement) tout ajouter-pâtisserie, le Petit Comptoir (ex-Bistrot Kayser chez Hôtel-Alto). **Olivier Nasti** (le Chamard) lance une chocolaterie à la fin de l'année. À Bois-Chenu, le chef a ouvert la pâtisserie **Florence Lesage** (ex-Westin Paris Vendôme) avec les 3 étoiles en façade de mire pour Pierre de Lune.

De gauche à droite : Eugénie Béziat (espadon au Ritz) (Paris 1er), Anthony Bonnet, Celest (Lyon 6e), Le chef Valentina Giacobbe et le pâtissier Julien Ingaud-Laurent, Ginko (Lille).

L'ACTU SUCRÉE

Ce barge nous du moment : boutiques et des pâtisseries et restaurant. À Paris, boucles vins chefs ou sont signés par des pâtissiers vedettes :

Jessica Préalpato (ex-Plaza) et Sao Régis (9e) et **Nina Métayer** au Bristol Colbert (8e). La chocolatière **Alléno & Riviere** se dédouble rue de Vienne-Colombier (6e). Alain Ducasse nomme **Jordan Papineau** pour superviser la pâtisserie du Plaza Athénée (8e). Deux nouvelles boutiques prennent en succès dans le Marais (5e) : **Ginkgo le Loir**, le 63 du parcelle (6e-dessus), puis du Carreau du Temple, et **Mamigaria**, un resto-épicerie de pâtes fraîches, rue Ramponeau. Dans la même rue, **Maison Elise** (Maison Lobster) Jason Maurice, un coffee-shop avec gaufres et muffins. Le patissier **Sébastien Gaudard** ouvre une troisième adresse rue du Faubourg-Poissonnière (9e). Le Grand Café, avec une offre salon et menus. Même type de concept pour **Sébastien Bouillet** avec un café à la Cour-Jarraise (Lyon 6e). À Nanterre, **Alexandre Gouillon** vient (finalement) tout ajouter-pâtisserie, le Petit Comptoir (ex-Bistrot Kayser chez Hôtel-Alto). **Olivier Nasti** (le Chamard) lance une chocolaterie à la fin de l'année. À Bois-Chenu, le chef a ouvert la pâtisserie **Florence Lesage** (ex-Westin Paris Vendôme) avec les 3 étoiles en façade de mire pour Pierre de Lune.

SÉBASTIEN LAPAQUE
slapaque@lefigaro.fr
ENVOYÉ SPÉCIAL À SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT

Olivier Pouchouleu, du domaine Et ironica, et Eric Chapital, le charcutier, posent avec Michel Bangarey (au centre) le chef du Café Tripia.

LA VIE EN ROSE À IROULÉGUY

LES VIGNERONS BASQUES PRODUISENT UN ROSÉ SÉRIEUX, GOUTEUX, DESTINÉ À ACCOMPAGNER LES PLATS LOCAUX.

De Bayonne à Saint-Jean-Pied-de-Port, il suffit d'une heure pour changer de monde et de paysages. Le temps de retrouver la salle du restaurant gastronomique (bientôt étoilé) chronique mais ces pagesi, mais aussi d'imaginer trois nouveaux espaces : un bar au rez-de-chaussée, un appartement où dormir et un bar-terrasse. *19, quai de la Tournelle (5e).*

Le Bayonais à Saint-Jean-Pied-de-Port, charcuge basque aux saveurs d'une cuisine qui le cœur de la fête, au milieu des grands arbres, et s'enfonce doucement dans une montagne de vert avant de monter sur une colline pour atteindre une petite gare aux murs blancs et aux volets aux de bois. Sur le parvis, les pèlerins du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle retrouvent leurs esprit. Assez d'entre eux ont à admirer les vignes en terrasses sur les versants d'en face. La route est longue et ce grimpe dur, jusqu'au col de Roncevaux. Il faudrait être fou pour changer l'ordre de ce qu'on va déguster. Mais Michel Bangarey regarde passer les randonneurs depuis la terrasse du Café Tripia avec une pointe de tendresse. Il est plutôt pelote que trekking. Michel, retiré et vélo lui explique tenge qu'il a racheté sa charcuterie.

Après avoir goûté aux délices de la vie parisienne chez Alain Ducasse et Christian Etchebest, Michel a repris le Café Tripia avec son épouse, Angéla, en 2014. Tripia, cela signifie « petit » en basque. Mais Michel et Angéla ont le cœur grand. Leur brasserie est une institution à Saint-Jean. Et pas simplement parce qu'on y voit de grandes tablées chantant « Montagnes Pyrénées, vous êtes mes amours » et qu'on y sert 25 à 33 côtes de bœuf par semaine en cuisse brûlant de l'été. « C'est la plus belle ambassade des vins d'Irouléguy au Pays basque », juge Olivier Pouchouleu, du domaine Et ironica, reconnu d'entrée dans sa région natale en 2019 après avoir voyagé à Bordeaux, en Bourgogne et dans la vallée du Rhône, où il a travaillé chez Marcel Guigal et Jaboulet.

« La concurrence est saine »

Sitôt après cette séance, Michel Bangarey demeche de nouvelles pépites du côté d'Ascarat, à quatre kilomètres de là. Il va découvrir des merveilleux Irouléguys blancs d'Espelette Xuria (Domaine Ilarria) et des rosés intenses et élégants du domaine Apatia, aux élevages changé veillent les sœurs Mathilde et Camille Etchebarne, avec leur père, Jean-Bernard. Chez Michel Bangarey, l'amateur d'Irouléguys est sûr de trouver chaussure à son pied.

Pour une session d'un genre un peu particulier consacrée aux rosés du pays. Il avait convié Olivier Pouchouleu, qui n'est installé à Ispoure, sur les pentes de l'Artzamendi, et le charcutier Eric Chapital, venu d'Hasparren les bras chargés de merveilles. Sans délai, le vigneron a ouvert deux flacons des millésimes 2020 et 2021 de la cuvée Nut, entamée « pentue ». Les amateurs du Tour de France, qui savent que les pentes de l'Aubisque et du Tourmalet grimpent à 7 %, du moins, comprendront immédiatement ce que cela peut représenter de travail agricole sur des versants à 30 % ou 60 %. C'est le pari novateur de la rénovation de vignerons de l'AOC Irouléguy – une vingtaine d'exploitants indépendants et une quarantaine de producteurs associés au sein de la cave coopérative de Saint-Etienne-de-Baïgorry dont chacun s'accorde à saluer l'exigence et un bon accueil.

« La concurrence est saine au sein de notre petite appellation, explique Olivier Pouchouleu. Il y a aujourd'hui 280 hectares de plantés sur 1 200 hectares possibles. C'est dire s'il y a de la place pour tout le monde. » À Ispoure, le jeune vigneron a pour voisins les maisons Ilarria, Bakoenia, Mourguy et quelques coopérants. « Dans les années 1980, Jean Ilarria a fait partie de ceux qui ont imaginé l'envoir du vignoble d'Irouléguy, avec Michel Rousquerous and maître Arretxea et Pais Lapin au domaine Ilarria », poursuit-il, alors que l'on vient d'apprendre que la maison Ilarria, reprise à la fin pour un rêve et pour soi-même-de-vie, a été vendue à la société d'investissement parisienne Exowe.

Et le rosé dans tout ça ? « On sert un bon rosé à cœur à son propos. Aujourd'hui, répond Olivier Pouchouleu, son verre de 2020 tendre vers la turbine en jus. Echezarri à l'œil, éclatant de net, éclatant en bouche… Au Pays basque, on produit de plus en plus de vins rosés de grande qualité. De 20 % des vins d'Irouléguy, appellation d'abord réputée pour ses rouges, leur part progresse année après année vers les 30 %. Certains sont charmés et rustiques (Bordatxoria) d'autres ont de la tension, une finale cristalline. Leur cible cotine, baies en Saint-Jean-Pied-de-Port, bébé n'a pas la faveur des amateurs de vins translucides, à boire avec des glaçons. Les rosés du domaine Etxeolea sont produits avec 90 % de tannat, riches en matière colorante, et 10 % de cabernet franc, qui lui apportent une touche saumonée. Et de la vivacité, de fait attachante, de la pointe, beaucoup d'élégance.

En fin de journal, on se souvient que le rosé peut être un jus vineux, avec du fond et de la profondeur. Ceux qui se rendent gaiole savoir doivent faire l'essai d'une négociation dans des verres noirs, avec par exemple trois vins d'Irouléguy de trois couleurs différentes. Le meilleur du rose est qu'on ne le dégaine jamais sciemment, en l'annonçant à un terroir, aux choix radicaux d'un travail singulier. C'est pourtant ce que nous a invités à faire Michel Bangarey, au Café Tripia de Saint-Jean-Pied-de-Port. Dans les arrières-cours de la place, Olivier Pouchouleu ne cherche pas seulement de la vendre, les clés en lettres de consolation pelliculaire, mais également des mêmes. Dans la cave de ce parfait vigneron, les rosés et les rouges sont nouvellement élevés par une expression aromatique différente au moment de la macération. « Autrement, l'itinéraire de culture est le même que pour les rouges », insiste Olivier Pouchouleu, marque par l'exemple des cuvés de Tavel, les de son passage dans la vallée du Rhône. Tandis que Michel Bangarey achève la cuisson de la cote de cochon qui s'apprête à la Capital, nous comparons les millésimes 2020 et 2021 du rosé Nut du domaine Etxeolea. Olivier Pouchouleu, qui aime les cuvés de garde connaît donc la formation analytique : « Ah oui, effectivement, le tannat est un cépage tardif qui s'adapte mieux que d'autres aux changements climatiques. »

Les rosés d'Irouléguy n'ont pas pour vocation d'être bus au bord d'une piscine en pleurant les allées. Pour accompagner du boudin basque, un morceau de lard grillé ou un axoa de veau, ils doivent être produits avec du raisin rarissez à maturité, mais pas confiture. Cela demande l'humidité et courage, jalonnait oberlé. Il a su le trouver. ■

Domaine Etxeolea,
925, chemin d'Arrikabaita, Ispoure (64).
Tel : 06 71 65 95 08.

Cocktail Biarritz (à gauche) : jus de poivron et rhum infusé au piment de Bayonne ; et cocktail Rica, un pisco sour revisité au melon, à la lavande et à l'olive noire.

TOUR DE FRANCE DU COCKTAIL AU GEORGE V

LE BAR DU PALACE PARISIEN PROLONGE LES VACANCES AVEC UNE NOUVELLE CARTE PENSÉE COMME UN CIRCUIT TOURISTIQUE.

ANNE BLANCHARD

Cap à l'ouest. D'abord un Normandie, où l'on a Deauville, qu'on va goûter à la cultissime tarte tatin, let un sirop maison réalisé à partir du cidre local. L'appel de la mer nous attire ensuite en Bretagne pour capturer les vents côtés et isolés dans un rafraîchissant au lait de beurre. Descendons la côte atlantique jusqu'à Biarritz, pour « un tour de marché avant le barbecue », nous annonce Nicolas Marchand, responsable du bar. Puis de poivron et mezcal infusé au jambon de Bayonne. Comme un Bloody Mary en maillot qui aurait pris un grand bain de soleil et un accent basque. La balade ne pourrait en Méditerranée, avec un « Saint-Tropez » au sirop de rosé, crème de pêche, vodka et fraîcheur, effet coucher de soleil sur la plage de la Pinède. Saut de puce à Nice pour un pisco sour revisité au melon, à la lavande et à l'olive noire. Puis randonnée dans les Alpes, avec un negroni à la Chartreuse un grand de gentiane, avant un retour à la capitale avec un « Paris Pigalle » dégustée « électrique » à base de vodka, de cardon, de liqueur Saint-Germain et d'un bitter « aphrodisiaque ». Un voyage aromatique singulier et créatif, à déguster sous les ors du George V.

« Nous avons voulu raconter une histoire à partir de souvenirs, d'émotions, de choses parlées, et construire un « Mesa de la France », décrit Nicolas Marchand. Loin d'une vision de tourisme, d'une négociation dans des verres noirs, avec par exemple trois vins d'Irouléguy de trois couleurs différentes. Le meilleur du rose est qu'on ne le dégaine jamais sciemment, en l'annonçant à un terroir, aux choix radicaux d'un travail singulier. C'est pourtant ce que nous a invités à faire Michel Bangarey, au Café Tripia de Saint-Jean-Pied-de-Port. Dans les arrières-cours de la place, Olivier Pouchouleu ne cherche pas seulement de la vendre, les clés en lettres de consolation pelliculaire, mais également des mêmes. Dans la cave de ce parfait vigneron, les rosés et les rouges sont nouvellement élevés par une expression aromatique différente au moment de la macération. « Autrement, l'itinéraire de culture est le même que pour les rouges », insiste Olivier Pouchouleu, marque par l'exemple des cuvés de Tavel, les de son passage dans la vallée du Rhône. Tandis que Michel Bangarey achève la cuisson de la cote de cochon qui s'apprête à la Capital, nous comparons les millésimes 2020 et 2021 du rosé Nut du domaine Etxeolea. Olivier Pouchouleu, qui aime les cuvés de garde connaît donc la formation analytique : « Ah oui, effectivement, le tannat est un cépage tardif qui s'adapte mieux que d'autres aux changements climatiques. »

Les rosés d'Irouléguy n'ont pas pour vocation d'être bus au bord d'une piscine en pleurant les allées. Pour accompagner du boudin basque, un morceau de lard grillé ou un axoa de veau, ils doivent être produits avec du raisin rarissez à maturité, mais pas confiture. Cela demande l'humidité et courage, jalonnait oberlé. Il a su le trouver. ■

Domaine Etxeolea,
925, chemin d'Arrikabaita, Ispoure (64).
Tel : 06 71 65 95 08.

Cocktail Biarritz (à gauche) : jus de poivron et rhum infusé au piment de Bayonne ; et cocktail Rica, un pisco sour revisité au melon, à la lavande et à l'olive noire.

L'équipe de Inès Isensen, à l'entrée pendant deux mois au développement de cette carte, hôtelier la France avec des marqueurs forts qui parlement à la clientèle, principalement étrangère. Se dégage une vision luminaire de l'Hexagone, douce comme un collioure et épicée comme le piment d'Espelette. Une manière pour cette grande institution parisienne de se faire ambassadrice de la France lumineuse. ■

L'avenue George-V (Paris 8e).