



Série limitée

PIERRE RIVAL JOUE À SAUTE-MOUTON, ENTRE CUISINES JAPONAISE ET ESPAGNOLE À PARIS, LUXE À LA FRANÇAISE EN SUISSE, RIBOULDINGUE CANAILLE EN BANLIEUE ET ESCAPADE DÉTENTE EN BOURGOGNE. LE MONDE GOURMAND DANS SA DIVERSITÉ

LE RELAIS MONTMARTRE



BEAU RIVAGE PALACE



FOGON



OTO-OTO



LE COQ DE LA MAISON BLANCHE

PHOTOS : D.R. ; GUILLAUME DE LAUBIER ; CHRISTIAN COIGNY + THIERRY ZUFFEREY.

Idée week-end

Marie et Frédéric Carrion viennent vous chercher à la gare de TGV Mâcon-Loché, vous baladent en jeep dans les vignes, vous entraînent au Tour de France le long de la Saône avec un panier pique-nique à base de homard, de pata-negra et de carpaccio d'ananas, vous refont une santé dans leur spa et vous traitent comme des amis de la cuisine bourguignonne à coup de volaille de Bresse en cocotte parfumée à l'huile d'argan, de cappuccino de foie gras et sa tartine de pain de campagne infusée au cassis de Dijon et de soufflé chaud au grand Marnier façon Monsieur Paul (Bocuse). Et on résisterait ?

Frédéric Carrion Cuisine-Hôtel, Relais de Montmartre, Place André Lagrange, 71260 Viré. Tél. : 03 85 33 10 72.

Demi-pension à 180 euros par jour, pique-nique dès 20 euros.

Style international

Fogon a beau être le seul restaurant « espagnol » étoilé de Paris, pas d'espagnolades au menu. Preuve s'il en est que la gastronomie ibérique, avec ses deux chevaux de bataille, les tapas et la paella, est sortie du folklore. Alberto Herráiz est de Cuenca, mais ces *pinchos* et autres *banderillas* ont la modernité et la spontanéité d'un tableau de Joan Mirò, ses riz, la sévérité et la profondeur des entailles d'Antoni Tàpies. C'est un cuisinier artiste, comme il y a des toreros artistes. Olé !

Fogon, 45 quai des Grands Augustins, 75006 Paris.

Tél. : 01 43 54 31 33.

Menu riz à 44 euros et menu tapas à 49 euros.

Alpinisme

En acceptant l'invitation du *Beau Rivage Palace*, Anne-Sophie Pic a pris le risque de venir chatouiller dans son antre le meilleur cuisinier suisse du moment, Philippe Rochat, successeur de Frédy Girardet au restaurant de l'hôtel de l'*Hôtel de Ville* à Crissier. Sauf que notre seule femme « trois étoiles » n'en fait pas une histoire d'hommes et déroule tranquillement son savoir-faire avec deux menus transposés directement de sa carte de Valence. Le menu Tradition, avec les classiques de la maison Pic comme le gratin de queues d'écrevisses ou les soufflés chauds de son grand-père, et l'épuré menu Émotions avec pistes et œufs de poule, homard bleu aux baies et fruits rouges, pêche blanche et pain d'épice. Un rouleau compresseur d'élégance et de sophistication.

Anne-Sophie Pic au Beau Rivage Palace, Place du Port 17-19,

CH 1000 Lausanne 6, Suisse. Tél. : +41 /21 613 33 39.

Menus Pic Collection à 330 CHF et Émotions à 240 CHF.

Guinguette nipponne

Le Pied de Cochon s'est installé à Osaka, *La Coupole* à Nagasaki ? Qu'à cela ne tienne, les Japonais répliquent. *Oto-Oto* appartient au Groupe Ramla, une centaine de brasseries en Asie de style « Isakaya » où l'on sert saké et *tsukemono*, petits tapas macérés dans le sel. À Paris, l'ambiance est plus formelle, mais la carte des sakés est du genre sérieux avec des *junmaiginjo* (grands crus de saké). Tapez plutôt dans les *donburi*, bols de riz sur lesquels sont disposés tempura, porc pané et œuf et vous aurez l'impression de vous encailler à Ginza...

Oto-Oto, 6 rue du Sabot, 75006 Paris. Tél. : 01 42 22 21 56.

À partir de 28 euros.

Pieds nickelés

Alain François est le Francis Blanche de la restauration parisienne. Il possède le répertoire d'Audiard sur le bout des doigts. Et il est capable de vous accueillir d'un « *Ici, y a toujours de la place, seul le patron est bourré* ». Boutade, certes, mais la cave est l'une des mieux fournies et la carte belle comme une traction avant : jambon persillé, sole meunière, tête de veau, sauce gribiche en été ou tortue en hiver, Malakoff aux pralines. Que du bon, du bon... Dubonnet.

Le Coq de la Maison Blanche, 37, boulevard Jean-Jaurès,

93400 Saint Ouen. Tél. : 01 40 11 01 23.

Environ 50 euros... sans les vins. ■