



RESTO



by Hôtel & Lodge

VINS ET SPIRITUEUX : NOTRE SÉLECTION PLAISIR, DE L'APÉRO AU «DIGED»!

MÉTIER : ILS SONT BOULANGER-PÂTISSIER, ÉLEVEUR DE VOLAILLES, PRODUCTEUR DE MIEL...

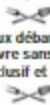
LA TOUR D'ARGENT, MÉTAMORPHOSE D'UNE INSTITUTION PARISIENNE

C'EST DE SAISON : LA POMME DE TERRE GOURMANDINE + LA CLÉMENTINE DE CORSE

NORBERT

LA GOUAILLE ET LA CUISINE À FLEUR DE PEAU

Le trublion des fourneaux débarque dans l'univers du luxe.
Norbert Tarayre se livre sans filtre et à cœur ouvert.
Entretien exclusif et 100 % émotion.



26

**NOUVELLES
ADRESSES**

*pour tous les goûts
et à tous les coûts*

RECETTES D'HIVER

*Les chefs nous
réconfortent avec leurs
créations originales*



SAINT-NAZAIRE (Loire-Atlantique)

GAMIN MAISON **CULINAIRE**

« Le gamin », comme l'appelait son oncle, c'est **Bastien**, jeune sardou qui a fait ses classes chez Lasserre puis chez Alain Passard. C'est au contact de ce dernier qu'il se prend de passion pour les légumes. Puis avec sa femme **Charlotte**, chef de rang, ils passeront sept ans dans une ferme-restaurant à côté de New York, qui sera classée 1^{er} meilleur restaurant du monde et obtiendra 2 étoiles Michelin dès la première visite. Aujourd'hui, retour à Saint-Nazaire, d'où est originaire Charlotte, avec une « maison culinaire » où Bastien met un tel soin à sublimer les fruits et légumes de saison que dans l'assiette, c'est la profane qui vient en accompagnement. Le brocoli grillé et brossé, vinaigrette à l'os à moelle, côtoie les haricots borlotti et les tomates confites. En dessert, le raisin est confit on papillote avec des côrps dans une explosion d'effluves, et servi avec une brioche au sucre cuite à la minute. **BLG**

Menus : 30, 42 et 55 €.

1 avenue René Coty, 44600 Saint-Nazaire (gamin.fr).



ÉVÈNEMENT

PARIS DÉCO OFF **PARIS DÉCO HOME** *DEMOISELLE, LE BAR* *À CHAMPAGNE ÉPHÉMÈRE* *DU GROUPE VRANKEN*

Pour la 14^e édition de Paris Déco Off et la 4^e de Paris Déco Home, les organisateurs de ces deux rendez-vous dédiés à la haute décoration, ouverts aux professionnels comme au grand public, innovent une nouvelle fois : du 17 au 21 janvier 2024, ils installeront un bar à champagne Demoiselle de la maison Vranken, leur fournisseur officiel, au milieu du « Passage Saint-Sulpice », un showroom éphémère avec plus de 20 éditeurs représentés (Perennials, bidore Leroy, Inala, Le Luxe Artisan...) sur la place du même nom, dans le quartier de Saint-Germain-des-Près. Ce bar éphémère offrira aux visiteurs la possibilité de déguster la cuvée Demoiselle dans un cadre inspiré de celui de la Villa Demoiselle, le joyau Art nouveau de la maison Vranken, à Ivry. Avec ici, détail tendance, des lampes surdimensionnées couvertes de papier peint, suspendues au-dessus des tables. **CB**
paris-deco-off.com / paris-deco-home.com / champagnevranken.com

