

Guide Gastronomie

Par VÉRONIQUE ANDRÉ

ELLE ET LUI ONT AIMÉ...

Farniente à la terrasse du "W"

Ce restaurant éphémère ferait sourire si la cuisine n'était pas à la hauteur de la vue magnifique sur Paris. Car l'exercice est plutôt scabreux pour une brigade pleine de bonne volonté pour offrir aux capricieux Parisiens des grillades sur la terrasse d'une suite de l'hôtel.

En *snacking*, ils aiment l'idée d'un service continu pour une salade

César (15 euros), un hamburger tapenade et chèvre (14 euros) ou encore un club-sandwich poulet-bacon (18 euros). Mais ils choisissent le menu à 29 euros pour un tartare de saumon, un turbot grillé devant eux et une brochette de fraises rôties de très belle facture.

Le chef, Dorian Wicart, est tout nouveau dans ces murs. Il a tout juste

28 ans et a fait ses armes chez des traiteurs de renom ainsi que dans de grands restaurants. Cette table éphémère fera tout l'été la joie de ceux qui sont restés à Paris et qui veulent à la fois déjeuner et s'autoriser quelques heures de farniente.

O. D'ALBA
et V. ANDRÉ

Le W-Hôtel Warwick
5, rue de Berri, Paris VIII.
Tél. : 01.45.61.82.08.



PHOTOS : PHOTOGRAPHIE VALIGNONDE

VALEURS À SUIVRE

Le choix d'Eric Briffard

Pour son troisième rendez-vous, notre chef a choisi **Jean Lambert** dont nous vous avons parlé en septembre. C'est une table "élégante et zen", nous dit-il.

Jean est un jeune cuisinier qui offre une table "acajou et acier" à l'ambiance zen et élégante. Débordant d'idées, il propose une carte à la thématique originale où les produits bio ont leur place. Les prix y sont petits (12 euros le plat du jour) et raisonnables à la carte (environ 40 euros pour trois plats). Touche contemporaine, composition empreinte de fraîcheur, sa cuisine est ouverte au monde. Je crois que vous en avez déjà parlé mais ce petit restaurant est aussi une de mes belles adresses.



Eric Briffard.

L'acajou, 35 bis, rue de La Fontaine, Paris XVI. Tél. : 01.42.88.04.47

La semaine prochaine Le chef nous parlera d'Adeline Grattard ("Yam'Tcha").

GOURMANDISES EN BRETAGNE

"Le Récif", à Pornichet : p'tit coin de paradis

À proximité de La Baule (Loire-Atlantique), cette petite maison de bois n'est ouverte que l'été et les jours de vacances scolaires. Juste posé sur la plage de Bonne Source et géré par un couple charmant, *Le Récif* a vue sur l'océan. Quelques lattes ajustées pour poser les tables ; des parasols et des transats installés sur le sable fin.

Les assiettes, elles, sont simples et généreuses et les produits de saison respirent la fraîcheur ; le carpaccio de bœuf ou de jambon italien et les club-sandwichs sont des incontournables ; les salades composées sont très variées. Le dos de cabillaud en papillote, l'onglet

aux deux échalotes pour les gourmands sont un bonheur, le soir venu, et lorsque arrive le dessert, choisissez la tarte fine aux pommes avec sa glace au caramel et beurre salé. Des menus doux à 14 euros pour le déjeuner ou 35 pour le dîner, 100 % pur paradis iodé.

Le Récif, 112, avenue Bonne-Source, 44380 Pornichet Tél. : 02.40.61.61.20.



NOTRE MARCHÉ

Le calamar sur des variantes tentaculaires

Le calamar est blanc, moucheté de rouge et de rose, ses cousins s'appellent aussi poulpe ou encornet. C'est un grand voyageur des profondeurs sous-marines.

Huit bras articulés S'il a huit bras bien articulés, tentacules et ventouses lui donnent un aspect fantastique. Il change de couleurs selon ses humeurs, il est grand ou petit, et hante avant tout les mers du Sud. Les calmars sont de très bons indicateurs de la pollution ambiante. Ils sont utilisés par les chercheurs en écologie marine pour analyser l'impact des polluants.

À la plancha, il se tortille Les chefs aiment le frapper pour lui donner de la tendresse. Il se rétracte si on le frit, se tortille à la plancha, adore l'ail, et le jus de son encre en fait un mets recherché, surtout dans nos assiettes estivales.