

First Class : Guide Gourmand

Nolita au Motor Village

Après des années de travaux, l'ex Publicis Matignon fait place à ce concept store qui porte la griffe du groupe automobile Fiat. Cet espace de rencontre au décor conçu par Jean-Michel Wilmotte vivra au rythme de l'actualité sportive et culturelle tout en multipliant les initiatives et les événements sans oublier la gastronomie italienne. Et pour bien faire, c'est l'ami Vittorio Beltramelli venu d'Il Cortile qui s'est vu confier les cuisines.



Il a pour mission d'y apporter une petite touche d'Italie ouverte sur le monde pour en faire la référence transalpine à Paris. Parions qu'elle sera l'adresse gastronomico-mondaine de l'été... *Carte : environ 50€.*

2, Rond-Point des Champs-Élysées, 75008 Paris. Ouvert 7j/7, service jusqu'à 23h30.

Tél. : 01 53 75 78 78 et www.motorvillage.fr



Hélène Darroze

Nouveau départ pour Hélène Darroze ! Oubliées les étoiles et les paillettes, place à la simplicité, on se concentre désormais sur les produits et la proximité avec la clientèle. Et si les rideaux de taffetas grenat et les banquettes en velours donnent toujours ce sentiment de luxe loin des réalités des cuisines, l'essentiel est désormais dans l'assiette. Son Sud-Ouest natal sera plus que jamais à l'honneur au gré des saisons avec l'avènement d'un menu proposant 4 entrées servies en cascade, un poisson, une viande, plus deux desserts, cette formule incluant 3 verres de vin. Autant de bonnes raisons pour retrouver Hélène Darroze dans sa Salle à Manger... *Menu déjeuner : 65€, dégustation : 145€.*

4, rue d'Assas, 75006 Paris. Fermé dimanche et lundi,

service jusqu'à 22h. Tél. : 01 42 22 00 11 et www.helenedarroze.com

Diadema rosé, une cuvée en diamant

Pour vos pique-niques chics ou vos dîners de prestige, sortez le grand jeu avec cette bouteille d'exception. Vin à la robe claire et à l'arôme de bonbon anglais sur des notes de fruits mûrs, Diadema est l'alliance parfaite entre plaisir et volupté. *55€, tél. : 04 94 13 80 78 et www.diadema-rose.com.*





Hostellerie Jérôme

Sur les hauteurs de Monaco, le petit bourg médiéval de La Turbie abrite un ancien presbytère des moines cisterciens où il fait bon vivre. C'est dans une vaste salle à manger voûtée aux fresques dignes de palais italiens et ouverte sur une terrasse fleurie que Bruno Cirino au CV élogieux officie après ses passages chez Jacques Maximin, Roger Vergé et Alain Ducasse. Ce chef auréolé de 2 étoiles au guide Michelin qui donne des accents provençaux à sa cuisine veille personnellement à l'approvisionnement de son garde-manger en faisant lui-même son marché jusqu'à Vintimille, en Italie, pour dénicher les meilleurs produits de la région. Sa carte est pleine de finesse dans les mariages de saveurs. Faites-vous plaisir en y découvrant un maximum de recettes grâce à une formule dont les portions vous permettront de profiter de ce safari gastronomique. Pour en garder un souvenir mémorable, essayez les raviolis au foie gras sur des mousserons, le canard aux oranges amères, les filets de rougets des criées de Ligurie à l'infusion d'olives noires, les scampi grillés sur une croûte d'ananas à la coriandre, le ris de veau croustillé à la compotée d'asperges, le cochonnet du Larzac rôti en cocotte et la tarte aux fruits rôtis à la marmelade de fleurs. Un pur plaisir à partager entre initiés ! *Menus : 70€, 120€.*

20, rue comte de Cessole, 06320 La Turbie. Fermé lundi et mardi, service jusqu'à 22h30.

Tél. : 04 92 41 51 51 et www.hostelleriejerome.com

Par Henri Yadan

