



en 2016 QUOILDE NEUF

Benjamin Collombat



En province

► Jérôme Faure à Lauris (Vaucluse)

L'ex-toque étoilée de l'Hôtel du Golf de Corrençon-en-Vercors prendra le 5 février les commandes du Domaine de Fontenilles. Soit un bistrot, la Cuisine d'Amélie, et surtout une table gastronomique, le Champ des Lunes, où l'on savourera notamment un « dos de cerf sauvage oublié dans une liqueur de genièvre, cuisiné rosé au barbecue » (menus : 36-98 €). La bastide provençale entourée de 35 hectares de vignes abritera également un hôtel 5 étoiles.

► Pierre Reboul à Aix-en-Provence

L'étoilé a quitté son restaurant éponyme du centre d'Aix pour migrer, non loin, dans le château de la Pioline. Sa cuisine moderne et attentive aux textures (à l'image de l'« huile d'olive en savon » servie au dessert avec une glace au miel) promet de bousculer cette institution. Ouverture fin mars-début avril.

► Benjamin Collombat à Draguignan et Lorgues (Var)

Mardi, l'unique restaurant étoilé de Draguignan, Côté Rue, se transformait en « Wine & Tapas »... Son chef, Benjamin Collombat, également à la tête de la brasserie Bertin, y envoie désormais des

Jérôme Faure



petites portions de qualité : sardines à la plancha au cumin, ris de veau au beurre de réglisse avec crème de topinambour... Mais il n'abandonne pas la gastronomie, bien au contraire. Le 1^{er} avril, on le retrouvera à la tête des deux restaurants du Château de Berne, à Lorgues. Doté de jardins, ce domaine viticole est taillé pour ses rêves de deuxième étoile.

► Flora Mikula à Guéthary (Pyrénées-Atlantiques), Sacy (Marne) et La Baule (Loire-Atlantique)

Philippe Monnin, gestionnaire de patrimoine naviguant jusqu'alors loin des radars gastronomiques, a eu un coup de cœur de la patronne de l'Auberge Flora, à Paris... Accompagné d'une équipe d'experts, il a déjà ouvert avec elle, en 2015, deux adresses dans le Bordelais : la Course et le Manège. En mars, ils reprendront l'hôtel-restaurant le Madrid dans le centre de Guéthary : tapas, crustacés,

merlu à la plancha. À Sacy, d'ici à la fin de l'année, ils transformeront un chalet au milieu des vignes de champagne en table conviviale lorgnant vers le relais de chasse. Au même moment, à La Baule, ils s'attaqueront à l'ancienne pension de famille la Palmeraie.

► Yu Sugimoto à Tain-l'Hermitage

Formé pendant huit ans par Yannick Alléno au Meurice (3 étoiles) puis devenu chef de l'Espérance de Marc Meneau, à Vézelay, Yu Sugimoto prendra cet été la direction d'un nouveau restaurant de 35 couverts, dans le centre-ville. Sous la houlette de la belle maison de vin Chappoutier, il promet une « cuisine bourgeoise teintée de modernité et tournée vers les producteurs locaux ».

► Thierry Drapeau à Saint-Sulpice-le-Verdon (Vendée)

Fin février, le chef deux étoiles inaugurera le bistrot Côté Potager au rez-de-

chaussée de son hôtel 4 étoiles. Nous serons en pleine nature, à 200 mètres de la table gastronomique lancée en 2004 dans une ancienne étable. Le cuisinier annonce un retour aux plats de ses débuts : côte de veau fumée au foin, crème de *butternut* et poireau, cotriade de poisson. En prime : un chariot composé d'une quinzaine de pâtisseries.

► Georges Blanc à Vonnas (Ain)

En rachetant une bâtisse voisine de son restaurant trois étoiles, Georges Blanc vient de parachever son « rêve » d'un « Village Blanc », à Vonnas. À partir d'avril-mai, le lieu de 1 300 m² regroupera ses laboratoires et boutiques de pâtisserie, chocolaterie, boulangerie, fromagerie... Quant au rez-de-chaussée de son hôtel les Saules, il se transformera en cave à manger. Un lieu « convivial » qui fera la part belle au terroir : pied de porc aux lentilles, joue de bœuf, sandwiches minute...



EMILIE GENTILS, SERGE CHAPUIS ET DR

▶ Serge Vieira à Chaudes-Aigues (Cantal)

Le deux-étoiles annonce un hôtel quatre étoiles doublé d'un bistrot, juste à côté des thermes. L'ouverture est prévue en toute fin d'année.

▶ Julien Duboué à Bordeaux

Le chef landais fait un tabac à Paris chez A Noste, table maline, mixant gastronomie (à l'étage) et petites bouchées (au rez-de-chaussée). Avant l'été, il devrait dupliquer son concept de tapas à Bordeaux. Au menu des réjouissances : miniburger de sanglier, risotto à la moelle, panisse au chorizo et romarin...

▶ Nicolas Conraux à Plouider (Finistère)

Le 12 février, le cuisinier inaugurera le Comptoir au sein de son restaurant La Butte (un macaron). Soit une cinquantaine de couverts pour une cuisine au plus près des produits : tranches de jambon de Parme ou Bellota, veloutés, quiches et bocaux de plats cuisinés. ■

H. G.

+ @ SUR LE WEB

» Notre panorama complet des nouvelles tables parisiennes

www.scope.lefigaro.fr