



escapades

Toques estivales

Cuisiniers consacrés ou grands chefs en devenir, ils vous régaleront dans leurs tous nouveaux repaires.

GEORGES BLANC Convivialité d'esthètes

Le chef aux trois étoiles a confié à son sommelier, Fabrice Sommier, les commandes de cette cave à manger au rez-de-chaussée de son hôtel Les Saules. Ce lieu d'une quarantaine de couverts devrait faire la part belle aux accords solides-liquides, telles ces charcuteries Bobosse arrosées d'un moulin-à-vent du château du Chatelard. Ardoise : 15-35 €.

♣ Cave à manger Georges Blanc, place du Marché, Vonnas (01). 04-74-50-90-52.

www.georgesblanc.com

OLIVIER STREIFF Bistrot qui décoiffe

Aussi gothique que sympathique, il fit sensation dans l'émission *Top chef*. En mars, il a transformé, avec sa compagne Nina, une institution bourguignonne en bistrot inventif. Crémeux de céleri à l'ail noir, risotto au chorizo, saumon mariné à l'huile de sésame... se déclinent sur une ardoise différente tous les jours.

Formules : 24-32 €.

♣ Relais de Saulx, 6, rue Louis-Vêry, Beaune (21). 03-80-22-01-35.

BENJAMIN COLLOMBAT A l'assaut du Château

Au début de l'année, il transformait Côté Rue, son QG étoilé de Draguignan, en table à tapas, pour s'attaquer à un nouveau défi, Le Jardin de Benjamin, inauguré, en avril, au sein du Château de Berne, un hôtel 5-étoiles, en



De gauche à droite et de haut en bas : Georges Blanc, Olivier Streiff, Benjamin Collombat, Jérôme Faure et Anne-Sophie Pic.

surplomb de la garrigue et des vignes. Vous y dégusterez notamment un thon à la plancha flanqué d'asperges, d'ail des ours et de fèves. Formules : de 45 à 140 €. L'endroit se double du Bistrot de Benjamin, plus décontracté. Formule : 22 €.

♣ Château de Berne, route de Salernes, Lorgues (83). 04-94-60-48-88. www.chateauberne.com

JÉRÔME FAURE Délicieuse ubiquité

Le luxueux Domaine de Fontenille réunit, depuis février, un hôtel, 35 hectares de vignes et deux restaurants. Derrière la vitre du gastronomique Le Champ des Lunes, l'ancienne toque étoilée de l'Hôtel du Golf de Corrençon-en-Vercors élabore une cuisine plaisante à l'image du pigeon des Costières, filet rosé, cuisse confite, servi avec une royale d'abats sous un nuage de maïs. Formules : 38,

40, 62, 112 €. Même philosophie dans le bistrot, La Cuisine d'Amélie, où l'on déguster un thon brûlé à la flamme, café, panais et vanille. De 18 à 34 €.

♣ Domaine de Fontenille, route de Roquefraiche, Lauris (84). 04-13-98-00-00.

www.domainedefontenille.com

ANNE-SOPHIE PIC Héritage de goûts

La toque triplement étoilée au guide Michelin renoue avec son héritage. Son grand-père, André, érigea quelques classiques comme le gratin de queues d'écrevisses sauce Nantua ou le boudin Richelieu, tous deux présents à la carte de ce restaurant, inauguré ce printemps. Au rayon des standards, mentionnons également les pointes d'asperges vertes à l'anis de Jacques Pic, son père. Carte : à partir de 40 €. H. G.

♣ André, 285, avenue Victor-Hugo, Valence (26). 04-75-44-15-32. www.anne-sophie-pic.com

DR: P. LATTES; E. GENTILS; S. CHAPUIS; A.-E. THION

Pages réalisées par Relaxnews : D. Doukhan, C. Lafarge, F. Quidet, S. Sauvain, P. Sommé et M. Verstraeten