

ÉTÉ 2018

fou de CUISINE #12

TENDANCES / RECETTES / PAS À PAS / PRODUITS / RENCONTRES

+60
RECETTES
QUI ILLUMINENT
NOS
ASSIETTES

Abdel Alaoui
Juan Arbelaez
Armand Arnal
Michaël Boivin
Manon Fleury
Denny Imbroisi
Catherine Kluger
Maxime Laurenson
Jean-François Piège
Nicolas Sale
Guillaume Sanchez
Julia Sedefdjian
Taku Sekine
Thibault Sombardier
Michel Troisgros

MAKER



Biopic

TROISGROS

DE PÈRES EN FILS

Masterclass

THIBAUT SOMBARDIER

L'AGNEAU AUX HERBES

Mythe

LE CARPACCIO

LA FOLIE DU CRU



KAMA-ASA, BOUTIQUE D'USTENSILES DE CUISINE JAPONAIS, OUVRE À PARIS

Pas les moyens de visiter Kappabashi, le légendaire quartier de Tokyo consacré aux commerces d'équipement de cuisine ? Séchez vos larmes : Kama-Asa, l'une de ses enseignes de référence, vient d'ouvrir un magasin en France. On fonce faire le plein d'écumoirs, de mortiers, de cuit-vapeur et, bien sûr, de couteaux.

Kama-Asa, 12 rue Jacob, 75006 Paris. kama-asa.co.jp/fr

TABLE À SUIVRE À RODEZ

Émilie et Thomas Roussey, deux jeunes chefs passés chez Gagnaire, Ducasse ou Bras, ont ouvert en janvier dernier une adresse qui a pour ambition de secouer l'Aveyron. Bonite en tataki, veau et bouillon de rhubarbe, bœuf mariné au sésame ou fèves de cacao torréfiées, café et tonka annoncent

une cuisine bien dans son temps et qui sait voyager. Le Michelin tout-puissant leur a attribué un Bib gourmand dans la foulée. Vous savez désormais où manger lors de votre prochaine visite au (magnifique) musée Soulagès. **Restaurant ET, 24 place du Bourg, 12000 Rodez. restaurant-et.fr**



ON VEUT DES BISOUS

Plus jeune chef étoilée de France en 2016 aux Fables de la Fontaine, Julia Sedefdjian poursuit sa fulgurante ascension en ouvrant sa première table à 23 ans seulement, Baieta – qui signifie « petit bisou » en patois niçois. Parce qu'on est là-bas clairement en territoire sudiste : aioli, pissaladière, saveurs méditerranéennes. La chef assume ses origines et les revendique même. On en redemande.

Baieta, 5 rue de Pontoise, 75005 Paris (tél. : 01 42 02 59 19). restaurant-baieta-paris.fr



QUÉ GUSTO : LE FESTIVAL DE CUISINE MEXICAINE

Cette année encore on fonce au festival Qué Gusto, du 9 au 17 juin, qui célèbre en France la cuisine mexicaine. Marché dans les Halles de Paris, dégustations, activités culturelles et, surtout, un « taco challenge » entre une quinzaine d'adresses parisiennes triées sur le volet. Amigos, on va se régaler!

Informations sur festivalquegusto.com



ÉRIC FRECHON DESCEND À LA PLAGE

Bonne nouvelle pour les heureux vacanciers de Saint-Tropez, en lieu et place du mythique restaurant L'Escale, ils trouveront cette saison La Petite Plage, aménagé dans l'esprit d'une cabane les pieds dans le sable. On pourra y découvrir

une délicieuse carte méditerranéenne conçue par le chef trois étoiles : filet de bœuf et confit d'olives, gigot d'agneau au feu de bois, carpaccio de loup, à déguster après la baignade.

La Petite Plage, 9 quai Jean-Jaurès, 83990 Saint-Tropez