

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°248 • JUILLET-AOÛT 2018 • 5 €

TENDANCE

ON S'ENFLAMME POUR **LE BBQ**

**LE MEILLEUR
DE LA FRAISE
BRETONNE**

Coquillages et crustacés
LA PÊCHE À PIED
QUEL BONHEUR!

FRAÎCHES & DÉTOX
**LES EAUX
PARFUMÉES**

**90
RECETTES À
PARTAGER**

Brochettes de veau
marinées au
miel et au citron



REPORTAGE



New York
UN JOYEUX
MELTING-POT
CULINAIRE



Pas à pas
LE SECRET
DU PESTO
DE GÊNES



Sur la route
ESCAPADE
GOURMANDE
ENTRE COPINES



CONVIVAL

Promesses tenues

PARIS – Elle a été, en 2016, la plus jeune des chefs étoilés de France, à tout juste 21 ans, aux Fables de la Fontaine, à Paris. Aujourd'hui Julia Sedefdjian, niçoise, ouvre son premier restaurant. Dans l'assiette, des clins d'œil marqués à ses racines avec une bonne pissaladière en amuse-bouche ou des préparations tout en justesse où l'on sent une très grande maîtrise, notamment celle de la cuisson. Or, n'est-ce pas le plus difficile en cuisine? Parfaite aile de raie aux asperges vertes, arancini et réduction d'agrumes, élégante langue de bœuf en carpaccio, poutargue, câpres et anchoïade. Le repas tient les papilles en éveil jusqu'au dessert avec un excitant et acidulé financier coco accompagné

d'un sorbet mangue-passion. Ne pas manquer le grand classique du restaurant: la bouillabaisse revisitée et rebaptisée « bouillabaieta ». Service efficace. Une belle adresse. **E. J.**

Baieta, 75005 Paris. Fermé dimanche et lundi. Menus à partir de 45 € (dég.). Carte env.: 60 €.



Débuts prometteurs

ET n'est pas un extraterrestre, mais la table qui monte au cœur de la ville ancienne de Rodez. Aux commandes, Émilie et Thomas Roussey. Elle, aveyronnaise, et lui, élevé en Savoie. Ils ont travaillé dans de belles maisons (Jules Verne, Airelles, Gagnaire, Bras), se sont rencontrés à Courchevel, ont créé leur table ruthénoise et concoctent à quatre mains une cuisine fine et savante. Foie gras mi-cuit, condiment fraise et rhubarbe, poireau et coquelicot, saint-pierre raidi au beurre, riz noir et sauce au lard. Plus de jolis desserts, comme le mariage de la cerise et du chocolat façon forêt-noire revisitée. Cadre design et service enthousiaste. **G. P.**

ET Restaurant, 12000 Rodez. Fermé: dim., lundi et merc. soir. Menus: 25 €, 40 €, 55 € et 70 €.

...s'inspire
...niçoises
...adresse.

