

lefigaro.fr/madame
madame
FIGARO

EXCLUSIF
**CATHERINE
DENEUVE**
L'INSOUMISE
PHOTOGRAPHIÉE PAR HIDIRO

ALLURES
d'HIVER

LIGNES NÉOCLASSIQUES
*Tendances fortes, pièces essentielles
& meilleurs mix*

BOUCHE-à-oreille

LES NOUVEAUX AGITATEURS DE PAPILLES, LES GOÛTS DU JOUR, LES ADRESSES EN VUE... PRÊT À DÉGUSTER.

LE CHEF



VIRGINIE BASSELOT

ELLE SE RÉVAIT pilote de chasse, elle est à présent à la tête de la brigade de La Réserve à Genève, hôtel-spa de luxe aux quatre restaurants. **AUX COMMANDES** de cet escadron gastronomique, cette chef, qui a étoilé le Saint James Paris en 2014 et décroché le titre ultra-convoité de MOF en 2015 (elle est l'une des deux seules femmes à arborer la barrette de Meilleur Ouvrier de France!), entend bien faire voltiger les assiettes. **SON CABILLAUD** beurre-citron-mélisse, recette signature, y fraie avec les écrevisses et la fêra du Léman. Vaut un amerrissage sur la rive suisse du lac, de toute urgence!

301, route de Lausanne, Genève (Suisse).
www.lareserve-geneve.com



GIMMICK FOOD

LES HERBES, À LA FOLIE

QUAND RÉGIS MARCON, chef triplement étoilé du Clos des Cîmes, à Saint-Bonnet-le-Froid, et sa femme, botaniste, vont par les chemins, ça donne un herbier de cuisine aux Éditions de La Martinière : 70 planches d'herbes potagères et sauvages, et 130 recettes, simples comme une tartelette potagère ou folles comme un pistou de plantain aux grenouilles. **Facteur glam : +++** Faire d'un Nombri de Vénus l'aumônière d'une tendre feta ! **Tasty : +++** Délicates ou capiteuses, avec elles, nos assiettes font l'école buissonnière. **Eternity : +++** Pour paraphraser La Rochefoucauld, les plantes ont, comme les hommes, des propriétés cachées que le hasard fait découvrir.

www.editionsde
lamartiniere.fr



ESPRIT DE VIN

BLANC DE BLANCS BILLECART-SALMON POUR RENÉE ZELLWEGER

L'actrice américaine renfile la minijupe de Bridget Jones. Pour fêter le retour à l'écran de la Londonienne drolatique, on débouche un Blanc de Blancs Grand Cru Billecart-Salmon. Un champagne de pure intensité, plein de fraîcheur et de vivacité, aux bulles ciselées comme les pétillantes répliques de cette saga culte. En plus, il se mariera parfaitement à des huîtres, un poisson grillé ou des fruits de mer. Parfait pour faire bon poids et bonne mesure, à la Bridget.
60 C. www.champagne-billecart.fr



TABLE OUVERTE

KULT

L'adresse est de charme – c'est la table du délicieux hôtel Le Saint, au cœur de Saint-Germain-des-Près, à Paris –, le chef aussi. À tout juste 22 ans, Julien Lacaille fait partie de ces jeunes pousses de la bistronomie à la fraîcheur imaginative, qui d'un poireau vinaigrette vous conte fleurette. **Le lieu :** petites chaises laquées noir Napoléon III, tables fifties cernées de laiton doré. **L'assiette :** risotto de coques et gambas à bisquer de plaisir, côte de bœuf de chez Metzger à couteaux partagés, chou d'une dune blanche à se damner. **L'addition :** entrées, de 8 € à 14 €; plats, de 18 € à 50 €; desserts, de 9 € à 12 €.

3, rue du Pré-aux-Clercs, 75007 Paris. www.lesaint-hotelparis.com

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE