

Le magazine sérieusement hédoniste

The Good Life

L'ART DU VOYAGE

Destinations hors des radars,
hôtels inoubliables, tables secrètes...
Nos bons plans sur mesure
pour collectionner les moments rares

FOOD

Le roi
Guy Savoy

Les restos
du pouvoir

Passion
pâté-croûte

AUTO

L'offensive
chinoise

Le retour
des V8

Concept cars
made in France

CITY GUIDES

Helsinki,
capitale design

Le Vietnam
en 1^{re} classe

Saint-Moritz
en coupé sport



FESTINS VIP

La haute gastronomie 2.0 orchestre des instants présents « *money can't buy* » qui se vendent comme des petits pains. Cinq tables d'exception imaginées par des chefs étoilés, où s'asseoir au plus vite.

Texte

Maïa Morgensztern

The Fat Duck, révélateur de souvenirs

Autodidacte et figure majeure de la cuisine expérimentale, le chef anglais Heston Blumenthal vient de fêter les trente ans du restaurant The Fat Duck. L'ancienne auberge du xvii^e siècle posée à Bray, près de Londres, décroche trois étoiles au Guide Michelin en 2004 et est classée numéro un sur la célèbre liste des World's 50 Best Restaurants l'année suivante. Fou de travail à l'imagination débordante, Blumenthal est en perpétuelle recherche d'accords de saveurs qui interrogent la perception du goût et le rôle de la mémoire. Dans son laboratoire, il concocte des plats signature où la science est au service de l'émotion pure. Le menu « The Journey » se présente comme une chasse au trésor multisensorielle de 24 heures. Après un apéritif poché au nitrogène et un bol de céréales déconstruit aux œufs et au bacon, l'étape « Sound of the Sea » est accompagnée d'une piste audio glissée dans un coquillage, suggérant une pause balnéaire des plus surprenantes. La lumière, discrètement ajustée au fil des tableaux culinaires, écarte tout repère temporel. Et puis sans crier gare, l'expérience bascule dans l'intime. Alors que la brume se dissipe sur notre « Walk in the Woods », la mise en scène révèle un sous-bois bancal, dont l'arbre central semble avoir été foudroyé sur place. Le souvenir d'enfance d'un après-midi orageux à la lisière de la forêt, raconté aux équipes lors d'un passage au restaurant huit ans plus tôt, remonte en un flash percutant. Le serveur exulte devant cette madeleine de Proust cuite à la perfection. Même le passage dans l'impressionnante cave, réservé aux VIP, s'accompagne de clins d'œil touchants. Nous voilà – presque – prêts à tout recommencer avec « Topsy-Turvy », renversant parcours en miroir de « The Journey », servi du dernier plat jusqu'au premier !

The Fat Duck, High Street, Bray, Berkshire SL6 2AQ, Royaume-Uni. thefatduck.co.uk



↑ Apéritif poché au nitrogène.

↓ Betterave aérée et crème de raifort.



Lâcher prise au Grand Contrôle

Les grilles se sont refermées sur le château de Versailles. Une clé déverrouille pourtant les lourdes portes qui donnent accès aux appartements de la reine Marie-Antoinette, avant d'ouvrir sur les étages plus intimes, rarement accessibles au grand public. La promenade, féerique, s'achève dans la galerie des Glaces, totalement déserte. La virée est rendue possible grâce à l'hôtel 5 étoiles Airelles Château de Versailles, situé dans l'ancienne résidence du contrôleur général des finances de Louis XIV. Elle se poursuit naturellement au restaurant Le Grand Contrôle, avec un « Festin Royal », signé Alain Ducasse. En guise d'apéritif, les convives s'installent dans les banquettes de l'antichambre pour déguster des amuse-bouches et recevoir un nom d'emprunt pour la soirée. Nous voilà en 1784, sous les traits de la duchesse de Polignac ! Trois coups de bâton portés par la serveuse costumée nous somment de passer à table, où trônent déjà un chandelier et une impressionnante collection de verres à pied. L'Huître, céleri et caviar gold inaugure les services, suivie du grand entremet composé d'une Tourte de volaille, truffe et foie gras. Le « relevé » et ses Noix de Saint-Jacques, topinambours et agrumes de l'Orangerie précèdent un « röst » de filet de chevreuil. De grands vins accompagnent également le repas, dont un châteauneuf-du-pape 2022 Les Hauts-Lieux et un meursault 2022, premier



↑ Un des salons du Grand Contrôle, au décor d'origine, verrerie ancienne et pièces en porcelaine historiques.

cru La Goutte d'Or. La clémentine glacée et la Gourmandise du Roi achèvent ce menu en apparence gargantuesque, aux portions bien dosées. Auréolée d'une étoile au Guide Michelin et de cinq toques au Gault & Millau, l'aventure culinaire s'achève avec un digestif dans l'immense suite dédiée au marquis Nicolas

de Fouquet, tapissée de toile de Jouy. On s'endort repus, avant de remettre ça lors du « Petit Déjeuner Royal », au menu soufflé par Marie-Antoinette... Et si on reprenait de la brioche ?

12, ruue de l'Indépendance-Américaine, 78000 Versailles, France. airelles.com



Under, entre terre et mer

À Lindesnes, en Norvège, le monolithe de 34 mètres de long fiché en biais et ancré cinq mètres sous la surface de la mer du Nord a des allures de bunker à la dérive. Conçu par Snøhetta, le bâtiment de béton brut est pensé pour encaisser la puissance des tempêtes qui balayaient régulièrement la pointe sud du pays. Les coquillages et autres organismes marins en ont profité pour coloniser la structure au gré des marées, se servant des aspérités de l'édifice comme d'un récif artificiel. À l'intérieur, le contraste est saisissant : on quitte le vent et les embruns pour une enfilade de bois de chêne norvégien, des textiles doux et une lumière tamisée qui accompagnent la descente vers la salle à manger immergée. Les couleurs chaudes du mobilier s'assourdissent au fil des marches, imitant un coucher de soleil qui bascule sous l'horizon, avant de révéler l'immense baie vitrée ouverte sur la mer. Sous la surface, le restaurant devient un poste d'observation d'où admirer des bancs de cabillauds, truites de mer, flétans, et autres poissons à attraper du regard au fil des courants et des saisons. À la fois périscope et restaurant étoilé, Under positionne ses hôtes en connexion avec la nature. Même logique dans l'assiette, où le chef Bernt Sætre se laisse porter par l'humeur de la mer. Dix à douze plats d'inspiration nautique – dont de nombreux fruits de mer –, enrichis d'agriculture locale, jalonnent le parcours, comme le Homard, betterave jaune et argousier ou encore le Cabillaud, chou-fleur fioretto et koji. Dans une logique de respect de l'environnement, l'établissement tend vers une cuisine zéro déchet et arbore des uniformes produits à partir de filets de pêche recyclés. La boutique du restaurant vend également de la vaisselle qui ne sert plus.

Bålyveien 48, 4521 Lindesnes, Norvège. under.no/en/



↑↓ Dans l'abbaye de Fontevraud, le chef Thibaut Ruggeri se concentre sur l'essentiel.



Gastronomie mystique à Fontevraud

Situé près de Saumur, dans la vallée de la Loire, l'Ermitage est l'un de ces lieux rares où le dîner prend des allures de pèlerinage. Nous voilà de l'autre côté des murailles qui encerclent l'abbaye royale de Fontevraud, classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Fondée en 1101, elle est dirigée par des abbesses de la lignée des Bourbons. Elle accueille plus tard la nécropole de la dynastie des Plantagenêts, puis sert de centre pénitentiaire de la Révolution à 1963. Le restaurant étoilé se déploie dans l'ancien prieuré Saint-Lazare, dont les plus belles tables sont tournées vers la cour intérieure du cloître. En cuisine, le chef Thibaut Ruggeri (Bocuse d'Or) a ancré son menu dans le potager biologique de Fontevraud. Rutabagas, hélíanthes, carottes, fleurs comestibles et miel dictent la composition du menu unique qui suit les cycles de la Lune. En bouche, les saveurs ultralocales racontent un terroir millénaire, dont l'incontournable rituel fontevriste revisité, de la soupe et du pain sec ! Un délicieux plat de veau et langoustine, accompagné d'endives, figurait récemment au menu, avec en dessert une poire à l'ail des ours et morilles. Le privilège ultime se révèle une fois le repas terminé : déambuler dans les bâtisses historiques jusqu'à tard dans la nuit. Sur le bas-côté de la vaste nef de l'église abbatiale, les sépultures de Richard Cœur de Lion et de sa mère, Aliénor d'Aquitaine, évoquent des épopées d'un autre temps. On reste figé un long moment en tête-à-tête avec ces figures tutélaires, avant de découvrir les expositions permanentes alentour à cet horaire improbable. On se perd ensuite volontiers autour des arcades du cloître Sainte-Marie avant de filer vers le couvent de la Madeleine, admirant au passage l'ombre des cloches d'artistes contemporains réparties dans les jardins endormis.

38, rue Saint-Jean-de-l'Habit,
49590 Fontevraud-l'Abbaye, France.
fontevraud.fr/fontevraud-lermitage



← Entre les murs laqués de la voiture-restaurant, le chef triplement étoilé Heinz Beck célèbre les traditions culinaires italiennes.

Étoiles filantes à bord de l'Orient Express

↓ Les intérieurs, signés par les architectes de Dimorestudio, déroulent un décor cinématographique. Sophia Loren n'est pas loin...

Train de légende inauguré en 1883, l'Orient Express a dessiné des ponts entre l'Europe de l'Ouest et l'Europe de l'Est. Agatha Christie, Mata Hari, Greta Garbo, le roi Léopold II de Belgique... La compagnie de wagons-lits a accueilli les stars et les têtes couronnées lors de croisières ferroviaires de grand luxe, un temps ralenties par les guerres et

le développement de l'aviation. En 2022, l'Orient-Express passe entièrement sous le groupe Accor et vise à nouveau les sommets, mêlant art de vivre et gastronomie. Le convoi sillonne l'Italie en circuit fermé depuis l'an dernier, sous le nom évocateur de Dolce Vita. L'excursion commence autour d'un verre de champagne et de quelques notes de musique dans le fastueux lounge signé Hugo Toro en gare de Rome Ostiense. La brigade en uniforme postée devant l'enfilade de wagons annonce un départ imminent. Selon l'itinéraire, on file vers Venise, Sienne, Matera, les vignobles toscans ou même la Sicile, avec un transfert du train sur un ferry! Nous voilà en immersion totale dans le glamour réinventé des années 1960, repensé par le studio milanais Dimorestudio et inspiré par Gio Ponti, Gae Aulenti et Osvaldo Borsani. Pour parfaire l'expérience de ces trajets devenus des destinations à part entière, le fer de lance de la cuisine italienne moderne, Heinz Beck, a rejoint l'aventure. Passionné de terroir, le chef triplement étoilé a imaginé des menus qui rendent hommage aux paysages qui défilent derrière les grandes baies vitrées. À l'heure du déjeuner, le service en nappes blanches est entrecoupé de *vedute* sur la mer Tyrrhénienne qui pointe à l'horizon, dont on profite la fourchette plantée dans des Gnocchetti de semoule, gelée aux agrumes et tomates confites. La Sériole aux courgettes, amandes et safran annonce bientôt les contrées napolitaines, offrant une escapade culinaire raffinée dans un écrin en perpétuel mouvement. Après une nuit rythmée par un doux roulis dans l'une des 31 cabines, on remet le couvert le lendemain, sous les couleurs de la Sicile. Divin!

Orient Express La Dolce Vita, trajets au départ de Rome.
orient-express.com/fr

