



NOS ADRESSES



JUJUBE – SENDA DAVID WAGUENA

Senda David Waguena est né au Togo, s'est formé à la cuisine en Italie, et vit en France depuis 2012 où il vient d'ouvrir il y a 5 mois un restaurant aux influences multiples. Une carte courte, établie chaque semaine au gré des arrivages et de l'inspiration du chef, et l'opportunité pour chaque client de goûter à des assiettes inspirées par les origines du chef et un parcours riche d'expériences. Murs en pierres apparentes, briques rouges d'un côté, pierres blanches de l'autre, petit bar à l'entrée du restaurant, et cuisine ouverte en fond de salle, voilà pour le décor. Et s'il fallait choisir une table, optons pour celles faisant face à la cuisine afin d'apprécier le sourire du chef, et sentir de temps à autre les effluves d'une cuisine savoureuse, parfumée et enthousiaste, offrant un véritable voyage entre l'Afrique, le Japon et la sincérité d'un chef dont la générosité ne trompe pas.

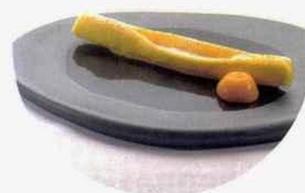
4, rue Dancourt - 75018 Paris
www.jjubemontmartre.fr



UNE TABLE AU SUD – LUDOVIC TURAC

Après les longs mois de fermeture liés à la pandémie de Covid 19, Ludovic Turac, à la tête du restaurant *Une Table au Sud* depuis 2013, a rouvert son restaurant le 9 juin 2021 comme s'il effectuait son premier service. En plus de l'architecture de la salle et une décoration renouvelée par l'architecte Gérard Martens, le chef a aussi fait le choix de repenser ses menus. L'un étant une ode à la Méditerranée, l'autre un voyage aux nombreuses escales. Dans cette salle au bleu profond, ornée de poulpes et poissons en céramique, comme s'il était besoin de souligner la proximité du Vieux Port, le chef cuisine avec une authenticité palpable, et livre une composition où la mer et les influences de ses différents voyages se retrouvent dans des assiettes aux délicats parfums. À découvrir, sa version de l'aïoli, devenue l'un des plats signature, l'œuf de roche, création iodée, concentré de roche, caviar Oscière, poutargue et jus végétal ; La Pêche locale, comme une bouille-abaisse, et la navette, clin d'œil à cette spécialité marseillaise, fleur d'orange, agrume en amertume et argan.

2 Quai du Port, 13002 Marseille
04 91 90 63 53



© LE PETIT GASTRONOME



© THE GOOD PLACE



LE PERCHOIR – ADRIEN CACHOT

Faute d'un restaurant qu'il devait ouvrir dans le 10^e arrondissement de Paris à la rentrée dernière, le finaliste « Top chef » 2020 a trouvé refuge depuis le 18 octobre dernier au Perchoir, dans le 11^e arrondissement. Une jolie salle lumineuse aux murs de briques peintes, tables en bois et plafond en béton brut, une décoration sommaire pour laisser toute l'attention se porter sur l'assiette. Et heureuse nouvelle, le chef trentenaire prolonge sa résidence jusqu'à la fin du mois d'avril 2022 ! L'occasion de tester cette table éphémère où le chef distille une cuisine pour le moins épatante et surprenante. Un menu carte blanche que l'on découvre plat après plat, et dont l'exact contenu n'est dévoilé qu'après dégustation. Et les surprises sont régulièrement au rendez-vous, tant sur les ingrédients que sur les condiments. Difficile en effet de définir précisément dans la complexité heureuse de chacune des assiettes ce qui s'y cache. Pour accompagner le dîner, la carte des vins s'oriente vers des vins naturels ou biologiques.

14, rue Crespin du Gast - 75011 Paris
<https://leperchoir.fr/location/le-perchoir-menilmontant>

LE POURQUOI PAS – JULIEN HENNOTE

L'hôtel *Le Castelbrac* a les pieds dans l'eau. C'est le moins que l'on puisse dire. L'ancien museum national d'histoire naturelle de Dinard, transformé en hôtel 5* et ouvert en juin 2015 par l'entrepreneur Yann Bucaille, accueille, en plus d'un très joli bar en lieu et place de l'ancien aquarium, le restaurant *Le Pourquoi Pas*. Une salle intimiste dont les baies offre une vue imprenable sur la baie de Saint Malo et les remparts de la ville. Impossible pour le chef Julien Hennote, avec un tel environnement, de ne pas cuisiner les produits de la mer. Ses assiettes sont donc indéniablement portées par la pêche (lieu jaune, Saint-Jacques, homard, araignée, ormeau) et les légumes de la région. Et lorsqu'une viande s'inscrit à la carte, elle s'accompagne automatiquement de saveurs marines, à l'image de ce cochon, langoustine et algue. Parmi les plats à la carte, une savoureuse cotriade, une Saint-Jacques luttée en coquille, un ormeau cuit au beurre, crème de chou-fleur et topinambour. Les desserts sont signés Annabelle Lévêque. La jeune cheffe pâtissière imagine des desserts entre élégance, équilibre et légèreté comme ce blanc-manger à l'ananas et sorbet céleri. Pour les accords mets et vins, faites une entière confiance au chef sommelier.

Hôtel *Le Castelbrac* à Dinard
17 avenue George V, 35800 Dinard
02 99 80 30 00



© HAULCOEUR BERNARD