

RESTO

RESTO#15

L'ÉPICURISME ÉCLECTIQUE

+
de 20
recettes
faciles
de chefs



Simone Zanoni

« En cuisine, tout est question de travail et de ténacité »



SUPPLÉMENT

48
pages
vins d'été

VACANCES

LE TOUR DE FRANCE
DES BONNES ADRESSES
AU BORD DE L'EAU

MÉTIERS

PANIERES DE POISCAILLE
ET WASABI NORMAND !

PRODUITS DE SAISON

LA GOURMANDISE DE L'AUBERGINE
ET DE LA LANGOUSTINE

Simone Zanoni

bleu
Petrol

L 18109 - 15 H - F - 6,90 € - RD





Plein NORD

Le Nord, la Normandie, les îles anglo-normandes, la Bretagne... Des terres qui se méritent, mais une fois qu'on en est tombé amoureux, c'est pour la vie.



VILLA HAUTE GUAIS ET VILLA ISIS Dinard (Ille-et-Vilaine)

A Dinard, Soul Haven poursuit son élégante collection d'adresses de caractère. Autour de Castelbrac, sublime hôtel posé face à la baie du Prieuré, le groupe enrichit aujourd'hui son offre avec deux nouvelles expériences : la Villa Haute Guais et la toute récente Villa Isis. Trois lieux, trois atmosphères, mais une même philosophie : faire de l'hospitalité un art de vivre où la gastronomie occupe une place centrale.

Au Castelbrac, le restaurant étoilé Pourquoi Pas demeure l'une des tables les plus convoitées de la Côte d'Émeraude. Dans le

décor Art déco de cet ancien poste d'observation du Muséum national d'Histoire naturelle, le chef Julien Hennote signe une cuisine profondément ancrée dans son territoire. Breton de cœur et de culture, il sublime les produits de la pêche côtière, les herbes sauvages et les trésors marins locaux dans des assiettes d'une grande précision. Coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo, ormeaux de la Côte d'Émeraude, homard bleu ou algues de Saint-Lunaire composent une partition sensible, durable et résolument contemporaine. C'est lui qui signe également

la cuisine proposée aux hôtes privilégiés de la Villa Isis, juste en face.

Une exigence qui irrigue également la Villa Haute Guais. Aux commandes de sa table d'hôtes, Rémi Ledauphin, ancien second de Julien Hennote pendant sept ans, propose une approche plus intime de la gastronomie. Entre cuisine et salle à manger, il cultive le lien direct avec ses convives et imagine chaque jour un menu inspiré des arrivages du matin, des récoltes du jardin et des producteurs locaux. **FV 17, avenue de la Vicomté, 35800 Dinard (villahauteguais.com/fr)**