



Nouveau Attention, c'est la rentrée des tables! en province...



Laure et Fabien Mengus ont racheté L'Arnsbourg, à Baerenthal, qui vient d'être inauguré après quatre mois de travaux. Crédits photo : DR

Le calendrier est chargé en ce début septembre avec des ouvertures très attendues et des changements de chefs en série.

- Fabien Mengus à Baerenthal (Moselle) et Gundershoffen (Bas-Rhin)

Le jeune couple formé par Laure (en salle) et Fabien Mengus en cuisine s'était forgé une belle réputation au Cygne (deux étoiles à Gundershoffen). En avril, ils ont doublé la mise en rachetant L'Arnsbourg, trois étoiles à Baerenthal, à la famille Klein, maîtresse des lieux depuis trente et un ans. Après quatre mois de travaux, la belle bâtisse a rouvert le 17 août dans son superbe parc arboré. Le lieu a été rénové dans un esprit moderne. Côté cuisine, on retrouve les plats-signatures de Fabien Mengus, telle une langoustine en trois déclinaisons, tartare, carpaccio et consommé. Au Cygne, quant à lui, a rouvert il y a dix jours, dans une version décontractée, valorisant les «plats de partage» comme une côte de veau en cuisson longue.

L'Arnsbourg. Menus: de 55 € à 140 €. 18, Untermuhlthal, Baerenthal (57). Tél.: 03 87 06 50 85.

Au Cygne. Menus: 32 €, 55 €. 35, Grand-Rue, Gundershoffen (67). Tél.: 03 88 72 96 43.

- Xavier Jarry à Schiltigheim (Bas-Rhin)

Ce pur produit «Pic» s'est d'abord épanoui comme sous-chef à la table trois étoiles de Valence, puis comme chef de La Dame de Pic, à Paris, où il glana un macaron Michelin. De retour dans sa région natale, il lancera début novembre La Fabrique, repaire gastronomique au décor épuré et au service sans manières.

La Fabrique. Carte: à partir de 27 €. 32, rue de la Gare, Schiltigheim (67). Tél.: 03 88 83 69 95.



- Ronan Kervarrec à Saint-Émilion (Gironde)



Ronan Kervarrec a quitté le Château de la Chèvre d'Or pour l'Hostellerie de Plaisance, à Saint-Émilion. Crédits photo : Nelaton Marie-France

Accrochez-vous: les trois restaurants qui suivent ont fait l'objet d'un incroyable jeu de chaises musicales. Épisode 1: en juin, Ronan Kervarrec quitte le Château de la Chèvre d'Or (deux macarons) et prend la place de chef de l'Hostellerie de Plaisance (un macaron), laissée vacante par Cédric Béchade (que l'on devrait retrouver avec un projet d'envergure au Pays basque en 2017). Il y revendique une cuisine «lisible», «brodée autour des produits»: bœuf de Coutancie, bar de ligne du bassin d'Arcachon, ris de veau de lait du Limousin...

Hostellerie de Plaisance. Menus: de 48 € (midi) à 138 €. 5, rue du Clocher, Saint-Émilion (33). Tél.: 05 57 55 07 55.

- Arnaud Faye à Èze (Alpes-Maritimes)



Arnaud Faye a remplacé Ronan Kervarrec au Château de la Chèvre d'Or. Crédits photo : DR

Épisode 2: en juillet, Arnaud Faye quitte l'Auberge du Jeu de Paume pour remplacer Ronan Kervarrec au Château de la Chèvre d'Or (deux étoiles aussi). Il y adapte sa cuisine végétale (légumes et plantes sauvages) aux traditions méditerranéennes: barbajuan (sorte de ravioli) monégasque pour accompagner un pigeon, miel de Sospel pour laquer un turbot...

Château de la Chèvre d'Or. Menus: 205 €, 240 €. Rue du Barri, Èze (06). Tél.: 04 92 10 66 66.

- Clément Leroy à Chantilly (Oise)

[Visualiser l'article](#)

Clément Leroy, fidèle de Guy Savoy, reprend L'Auberge du Jeu de Paume, à Chantilly. Crédits photo : Auberge du Jeu de Paume

Épisode 3: en juillet encore, Clément Leroy, fidèle de Guy Savoy, reprend L'Auberge du Jeu de Paume. Pendant dix ans, il avait élaboré avec la grande toque les recettes de son fief trois étoiles, puis dirigé ses annexes marines de L'Huîtrade et L'Étoile sur Mer, à Paris, désormais fermées (voir ci-dessus). Il s'offre aujourd'hui, dit-il, son «premier restaurant de chef» et propose une cuisine résolument française, particulièrement attentive aux sauces. Mention pour la volaille farcie sous la peau aux escargots.

Auberge du Jeu de Paume. Menus: 115 €, 190 €. 4, rue du Connétable, Chantilly (60). Tél.: 03 44 65 50 00.

• Pierre Gagnaire et Mauro Colagreco à Courchevel (Savoie)

Le groupe Lucien Barrière inaugurera en décembre Les Neiges, son premier hôtel d'altitude. La cuisine du BFire, la terrasse festive de l'établissement, est confiée à Mauro Colagreco (deux étoiles à Menton). Quant à celle du Fouquet's, réplique alpine de la célèbre brasserie parisienne, elle est pilotée par le multi-étoilé Pierre Gagnaire.

Hôtel Barrière Les Neiges, 422, rue de Bellecôte, Courchevel 1850 (73). Tél.: 09 70 81 85 01.

• Mathieu Guibert à La Plaine-sur-Mer (Loire-Atlantique)

Ancien second de Franck Putelat (deux étoiles à Carcassonne) et de Philippe Mille (deux étoiles à Reims), ce jeune chef de 35 ans prend discrètement la relève de Philippe Vételé au restaurant Anne de Bretagne (deux étoiles également). Il dirige officiellement l'établissement depuis août mais continue de cuisiner à quatre mains avec son aîné. Le temps de «dompter» les lieux, il devrait proposer sa propre cuisine à partir de fin 2016, début 2017.

Anne de Bretagne. Menus: de 39 € (midi) à 155 €. 163, boulevard de la Tara, La Plaine-sur-Mer (44). Tél.: 02 40 21 54 72.

• Stéphane Carrade à Pyla (Gironde)

Il fut deux-étoiles Chez Ruffet à Jurançon (64) puis une-étoile à La Guérinière à Gujan-Mestras (33). Que lui réserve le Michelin dans son nouveau Skiff Club? Cette belle table de 30 couverts a pris place en juillet au sein de l'hôtel Ha(a)itza, institution du bassin d'Arcachon fraîchement rénovée par Philippe Starck. Le menu décline ses propositions selon le marché du jour. Exemple: un «poulpe croustillant épicé» accompagné de rattes à l'échalote et lard fumé et chips vaporeuses de moelle. Dans la pâtisserie située à l'entrée de l'hôtel, le chef propose une sélection de cannelés, éclairs, cakes, tartes et clafoutis...

[Visualiser l'article](#)

Ha(a)ïtza. Formules: de 85 € à 130 €. 1, avenue Louis-Gaume, Pyla-sur-Mer (33). Tél.: 05 56 22 06 06.

• Mathieu Viannay à Lyon (Rhône)

À la tête du mythique restaurant La Mère Brazier (deux étoiles) et de sa table d'hôtes annexe Brazier Wine Bar, ce Meilleur ouvrier de France ouvrira fin novembre-début décembre l'Épicerie-Comptoir Mère Brazier. Cet espace de 400 m2 (dont la moitié ouverte au public) cumulera une boulangerie (une dizaine de pains à base de farines bio), une «pâtisserie boulangère» (tarte amandine, au citron, pralinées, palmiers...), une fromagerie, une charcuterie, une épicerie fine, une cave (250 références de vins et spiritueux), mais, surtout, un espace de petite restauration d'une trentaine de places, au comptoir et autour de tables hautes, où les gourmands dégusteront leurs emplettes et d'excellents sandwiches, soupes et salades.

Épicerie-Comptoir Mère Brazier, 53, rue de Saint-Cyr, Lyon (69).

• Thierry, Stéphane et Laurent Gardinier à Cannes (Alpes-Maritimes)

Propriétaires de Taillevent (deux étoiles) à Paris et du Domaine des Crayères (idem) à Reims, les frères Gardinier s'apprêtent à ouvrir un Comptoir du Caviar à Cannes mi-septembre, avant Paris en octobre. On y savourera les meilleurs produits de la mer accompagnés de vins au verre, de champagne et de vodka. Formule à 29 €: une «assiette tout saumon» ou 20 grammes de caviar accompagnés d'un café gourmand.

Comptoir du Caviar, 4, rue du Docteur-Pierre-Gazagnaire, marché Forville, Cannes (06). Tél.: 04 93 30 29 31.

• Jérôme Schilling à Wingen-sur-Moder (Bas-Rhin)

Le deux-étoiles de la Villa Lalique veille en voisin sur le restaurant du Château Hochberg, ouvert le 12 août par Silvio Denz, PDG de la Maison Lalique. Au quotidien, la cuisine de ce «bistrot moderne à la cuisine de qualité et accessible» est confiée à Éric Frieden.

Château Hochberg. Menus: de 15 € (enfant) à 32 €. 2, rue du Château-Teutsch, Wingen-sur-Moder (67). Tél.: 03 88 00 67 67.

.. à Paris

www.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Le restaurant Lobby, de l'hôtel Peninsula. Crédits photo : William Furniss



© Stéphane de Bourgies

Mathieu Pacaud sera aux manettes de Divellec, qui rouvre ses portes le 15 septembre. Crédits photo : Stéphane de Bourgies

• **Divellec.** Le retour sur le devant de la scène de l'institution marine des Invalides, fondée en 1983 par Jacques Le Divellec, était très attendu. Ce dernier avait tiré sa révérence en 2013 et revendu le restaurant

[Visualiser l'article](#)

au groupe Costes. Pendant trente ans, le chef que d'aucuns avaient surnommé «le Bocuse de la mer» avait servi son fameux homard à la presse, son turbot épais rôti à l'arête et ses spectaculaires assortiments de fruits de mer à tout le personnel médiatico-politique. Après des travaux pharaoniques et un nouveau design confié à KO Studio, Divellec (qui a perdu son «Le» au passage) rouvrira ses portes le 15 septembre. Aux manettes, Mathieu Pacaud, chef déjà triple étoilé de L'Ambroisie avec son père Bernard Pacaud, mais aussi d'Hexagone et Histoires (respectivement un et deux macarons), va tout faire pour ressusciter l'adresse en imprimant son propre style.

18, rue Fabert (Paris VIIe).

• **Peninsula.** Gros remue-ménage durant l'été dans le palace asiatique de l'Ouest parisien. Antony Terrone s'est vu confier par la nouvelle direction la carte sucrée des restaurants en lieu et place de Julien Alvarez. Ce jeune pâtissier de 34 ans, vice-champion de France du dessert, en 2007, a déjà un joli parcours derrière lui, puisqu'il a œuvré au Ritz, puis au Trianon Palace sous la direction d'Eddie Benghanem.

À 44 ans, Christophe Raoux, meilleur ouvrier de France 2015, ancien chef exécutif de l'InterContinental Paris, prend la succession de Jean-Edern Hurstel en tant que responsable de la restauration. Avec quelque 90 cuisiniers sous ses ordres, il doit mettre en musique les différents univers gastronomiques, dotés chacun d'une identité forte.

19, avenue Kléber (Paris XVIe).



Jean-François Piège lance fin septembre le Clover Grill, dédié à la cuisine au feu de bois, dans le 1er arrondissement de Paris. Crédits photo : Khahn Renaud

• **Clover Grill.** Un an après l'ouverture de son Grand Restaurant (7, rue d'Aguesseau, Paris VIIIe), gratifié dès la première année de deux étoiles Michelin, Jean-François Piège poursuit son développement parisien avec ce nouveau Clover Grill, entièrement dédié à la cuisine au feu de bois et basé sur des «produits d'origine hautement sélectionnés». On pourra y dîner dès la fin du mois ou simplement y prendre un verre au bar à cocktails.

6, rue Bailleul (Paris 1er).

• **Ore-Ducasse.** Il manquait un café contemporain dans l'enceinte du château de Versailles qui puisse accueillir les visiteurs dans la journée et se transformer en site privatisable le soir. Ce sera chose faite, dès le 13 septembre, avec ce nouvel espace situé au premier étage du pavillon Dufour et donnant sur la cour

www.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Royale. Alain Ducasse a confié la restauration au chef Stéphane Duchiron, dont il avait pu apprécier la finesse des assiettes lorsqu'il œuvrait aux Fougères, dans le XVII^e arrondissement. À charge pour lui désormais de proposer une carte à toutes faims utile, capable d'intégrer classiques de la cuisine française et assiettes légères.

Place d'Armes, château de Versailles, (78).



Akrame Benallal déménage son restaurant rue Tronchet. Crédits photo : Stéphane de Bourgies

• **Akrame.** Déménagement de son restaurant «gastro» pour Akrame Benallal , qui quitte définitivement la rue Lauriston (Paris XVI^e) pour s'installer à la Madeleine, dans un écrin signé Noé Duhaufour-Lawrance. Akrame, 7 rue Tronchet (Paris VIII^e). .



Caroline, Michel et Sophie Rostang vont ouvrir le restaurant Odette dans le quartier des Halles. Crédits photo : LoLL Willems

• **Odette.** Pour Michel Rostang, les plus belles histoires s'écrivent en famille. Pariant sur le renouveau du quartier des Halles, il se prépare à ouvrir son septième établissement Rostang Père & Filles, dans le courant de l'automne, autour d'une carte à tropisme locavore et faisant la part belle aux plats de partage.

25, rue du Pont-Neuf, Paris 1^{er}.

• **La Scène Thélème.** Dans le genre «combo» un brin insolite, on annonce le mariage d'un restaurant et d'un théâtre dans ce qui fut l'Étoile-sur-Mer de Guy Savoy. Le lever de rideau est prévu le 20 septembre avec Pierre

[Visualiser l'article](#)

Rigothier (ex-chef étoilé du Baudelaire à l'hôtel Burgundy) aux manettes. En face, dans l'ancienne Huîtrade, sera aussi installée une petite annexe, La Loge Thélème.

13 et 18, rue Troyon (Paris XVIIe).

• **Chez la Vieille.** Daniel Rose est un Américain farouchement francophile qui aime les adresses habitées. Après avoir fait migrer son Spring du IXe vers le 1er arrondissement, repris La Bourse et la Vie (Paris IIe) à deux plats du Palais Brongniart, il s'apprête à relancer cet automne Chez la Vieille, bistrot emblématique des anciennes Halles, avec cuisine de bar au rez-de-chaussée et plats traditionnels au premier étage.

1, rue Bailleul (Paris 1er).

• **Le Bistrot de la Galette.** Après sa pâtisserie et sa biscuiterie, Gilles Marchal continue son ascension sucrée sur la butte Montmartre, dans ce nouveau bistrot où il dorlote ses desserts et galettes.

102 ter, rue Lepic (Paris XVIIIe).



Bernard Larcher s'installe en novembre à l'Odéon avec un deuxième Breizh Café. Crédits photo : Gwenael Saliou

• **Breizh Café.** Bis repetita pour le Breton Bertrand Larcher qui s'installe en novembre à l'Odéon. Toujours la crème des produits du terroir pour ses galettes et crêpes, avec, cette fois, une invitée d'honneur à la carte: la langoustine.

18, carrefour de l'Odéon (Paris VIe).

• **CUP.** Le terminal sud de l'aéroport d'Orly s'est doté en juin d'une vaste brasserie dont l'enseigne signifie «cuisine urbaine parisienne». On y retrouve Gilles Choukroun, l'un des chefs de file de la cuisine créative des années 1990-2000 (étoilé à La Truie qui File, à Chartres) autour d'une carte résolument cosmopolite.

Aéroport de Paris-Orly, terminal sud (91).

Le George V en quête d'étoiles

Dans un contexte très concurrentiel, avec l'arrivée de grandes chaînes asiatiques qui ont redistribué les cartes de l'hôtellerie de luxe ces dernières années, les palaces parisiens ne cessent de se réinventer. Ainsi le George V, dont le restaurant gastronomique Le Cinq a retrouvé ses trois étoiles sous la houlette de Christian Le Squer

www.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

en février dernier, vient-il de se doter d'un nouveau chef au George, son restaurant méditerranéen. Simone Zanoni, transfuge du restaurant Gordon Ramsay au Trianon Palace (Versailles), a pour mission de rester fidèle à la cuisine de Riviera en place. Ce qui ne l'empêchera pas de l'enrichir de ses propres créations, toujours dans un esprit de partage et de convivialité.

Autre nouveauté lancée début juin, le restaurant L'Orangerie, extension de La Galerie, voulue comme un jardin d'hiver en prise directe avec la cour de Marbre et ses sublimes décorations florales. David Bizet, disciple du grand Philippe Legendre, signe des plats de très haute volée pour seulement vingt privilégiés. Le menu dégustation à 125 € est sans doute l'une des révélations de cette rentrée.

Le George. Hôtel George V, 31, avenue George-V (75008). Tél.: 01 49 52 72 09. Tlj. L'Orangerie. Hôtel George V, 31, avenue George-V (75008). Tél.: 01 49 52 70 00. Tlj.