

TENDANCES RESTOS

NEUILLY-SUR-SEINE LA GUINGUETTE DE NEUILLY

Parmi les bals d'ouvriers sur l'île de la Jatte, celui-ci est devenu un restaurant à la cuisine emblématique de bistrot, affichée à l'ardoise. Plats canailles, viandes et poissons, planches à partager, vins français « *d'un bon rapport qualité-prix* ». Voiturier, terrasses au bord de l'eau, ombragées, verdoyantes. Ses nappes à carreaux rouges et ses guirlandes d'ampoules colorées rendent hommage au siècle passé.

12, boulevard Georges-Seurat
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 25 04
www.la-guinguette-de-neuilly.com

OLÉRON JARDINS D'ALIÉNOR ET...

L'île atlantique devient une destination gourmande à part entière, entre terre et mer. La gastronomie fine de Marc Le Reun (Les Jardins d'Aliénor), bien sûr dans son hôtel aux huit chambres originales et raffinées, mais aussi des adresses plus rustiques, d'anciennes cabanes ostréicoles (Les Poissons Rouges avec vue sur le port, Chez Mamelou, le Relais des Salines, Bord à Bord, La Croix du Sud...). Avec horizon panoramique et produits de la mer ultra-frais : Fleur de Thym, l'Écume, l'Albatros. Sur le port du Château d'Oléron, au bar à huîtres l'Atelier, dégustez ce fin mollusque à l'unité. Bonne pêche !

www.lesjardinsdalienor.com
www.ile-oleron-marenes.com

LEVALLOIS-PERRET LE PETIT POU CET

Modèle pour les peintres impressionnistes, puis semée d'ateliers et d'usines au siècle dernier, l'île de la Jatte est devenue résidentielle et chic, un cadre de vie privilégié et paisible près de la porte Maillot et du quartier d'affaires de la Défense. Laure Pelletier y anime sa brasserie haut de gamme : huîtres et fruits de mer, poissons fins, choucroute, bœufs rouges des prés et charolais. Une carte classique safranée d'imagination et inspirée par l'Italie, dans un cadre d'exception. Voiturier.

île de la Jatte, 4, rond-point Claude-Monet,
92300 Levallois-Perret
Tél. : 01 47 38 61 85
www.le-petit-poucet.com

ÎLES AUX TRÉSORS GOURMANDS

Maritime ou d'eau douce, l'île est un petit monde clos, une planète poétique à la gastronomie souvent affirmée.



ANTIBES SACRÉES MICHETTES !

À l'instar de la socca, ces petits pains allongés sont emblématiques du pays niçois. Impossible donc d'aller visiter la presqu'île d'Antibes en page 16 de ce numéro sans faire un arrêt à « L'Épi d'Or » pour goûter les petites merveilles qui sortent depuis 30 ans du fournil d'Evelyne. A l'origine, seulement farinées et parfumées à l'huile d'olive, ces mini-navettes - qu'on croque à l'apéro en deux bouchées - marient ici toutes les saveurs du sud, avec le choix entre seize parfums différents. Une tuerie.

Boulangerie « À l'Épi d'Or »
11, rue de la République
06600 Antibes
Tél. : 04 93 34 39 37

PARIS 4 BRASSERIE DE L'ÎLE SAINT-LOUIS

Curieusement baptisée l'Oasis en 1920 par Lauer, son propriétaire alsacien, le décor a conservé cigognes, affiches publicitaires et splendide percolateur d'antan, ainsi qu'une carte de plats en voie de disparition : cervelas-pommes à l'huile, museau de bœuf, sole belle meunière, jarret de porc aux lentilles, marmite de tripes au riesling et bien sûr choucroute. Les serveurs en tenue officient dans cette maison familiale quoique proche de Notre-Dame et à l'atmosphère d'époque. Lauer avait raison : une véritable oasis.

55, quai de Bourbon
75004 Paris
Tél. : 01 43 54 02 59
www.labrasserie-isl.fr

Par Pierrick Bourgault