

Guide gastronomie

Par VÉRONIQUE ANDRÉ

ELLE & LUI ont aimé...

Le Clarisse Navire amiral de la rue Surcouf

La rue Surcouf est connue pour ses belles enseignes gastronomiques, au nombre desquelles s'inscrit *Le Clarisse*. Sa cuisine est de haut niveau pour un prix à la portée de toutes les bourses, avec un sublime menu midi et soir à 35 euros.

Elle choisit dans le menu un carpaccio de langoustines gelée de ponzu, un dos de cabillaud petits légumes beurre de yuzu et un cheesecake à la banane. Il préfère, en entrée, une salade d'agrumes vinaigrette de gingembre (14 euros) et une poulette de Bresse en deux services, cuisses en ravioles et blanc au foie gras en farce de chou à la mangue (39 euros). Le chef japonais Sadaki Kajiwara maîtrise les alliances subtiles entre sauces japonaises et savoir-faire français. La décoration zen et élégante de la salle or et noir choisie par le propriétaire des lieux, Jean-Philippe Pluvinet, est en harmonie avec les assiettes contemporaines. Les deux hommes aiment à proposer des accords mets et vins qui emballent les papilles.

O. D'ALBA ET V. ANDRÉ

Le Clarisse, 29, rue Surcouf, Paris VII^e. Tél. : 01.45.50.11.10.



CLARISSE

Valeurs à suivre

Le choix de Laurent André

Notre chef achève son parcours avec l'«impératrice», une huître succulente que cultive Joël Dupuch en Gironde.

Élevée par une personne de cœur, l'impératrice de Joël Dupuch est cultivée dans le bassin d'Arcachon. Sur plus de 2 hectares dans les zones les plus riches, cinq bassins de purification permettent de travailler ces huîtres toute l'année. Joël a mis en place un espace de dégustation où j'aime me régaler de ses merveilles avec un petit blanc sec.

Joël Dupuch, 10, avenue

de la Pointe-aux-Chevaux,
33950,
Lège-Cap-Ferret.
Tél. : 05.56.60.48.81.
La semaine
prochaine
Nous découvrirons
quelques pages
savoureuses
de l'été.

GOURMANDISES À MÁLAGA

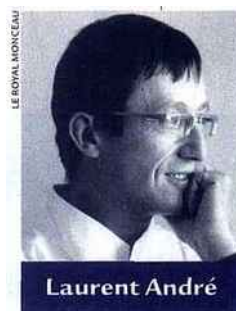
Schilo Fusion andalo-japonaise

Située au pied du massif de la Sierra Bermeja, la *Finca Cortesín* est à quelques kilomètres de la sulfureuse Marbella mais proche du petit village de Casares. Le domaine de 200 hectares est doté d'un golf et d'un hôtel comportant plusieurs restaurants, dont un gastronomique ouvert le soir uniquement. C'est le chef néerlandais Schilo Van Coevorden qui signe la carte, magistralement interprétée par la jeune toque David Willcocks. Dans l'assiette, des produits de saison sublimes à l'épuration, à la méthode japonaise comme ce carpaccio de dorade aux herbes fumées, ce maki de homard, ces petites bouchées de poisson au jus de yuzu ou encore ces rouleaux de légumes émulsion de champignons avant des desserts aériens et goûteux. De jolies saveurs d'Asie mélangées à celles d'Europe et une mise en valeur andalouse. Ici, le chef sait associer les assiettes et les vins. Les autres restaurants du golf et de la *Finca* mettent à l'honneur des dizaines de petites tapas locales dont l'huile d'olive du domaine est le chef d'orchestre.

Schilo-Finca Cortesín, Carretera de Casares 29690 Casares, Málaga. Tél. : 00.34.952.93.78.00.



SCHILO



LE ROYAL MONTECAU

Laurent André

Notre marché

Le TurboMax Indispensable de l'été

Le petit dernier de la famille Tupperware. Lest déjà l'indispensable de nos repas d'été. Il hache, mixe, émulsionne à la main. En 15 secondes, il fait le travail de 288 coups de couteau !

Efficacité maximale Il est composé tout simplement d'un couvercle où se cache un mécanisme de traction manuelle, d'un adaptateur de lames et de pales, d'une base transparente graduée. Un maximum d'efficacité en toutes circonstances pour des sauces on ne peut plus fraîches.

Vive les smoothies et autres sauces ! Sa grande capacité (600 millilitres) autorise la réalisation de smoothies, de sauces, crèmes, purées et compotes mais aussi de délicieuses tapenades et rillettes maison. Il remplace les robots électriques encombrants et fait le même travail. ●