

Quatre escapades gourmandes et raffinées pour célébrer l'été indien

LES EMBRUNS CHICS de La Rochelle

Le chef rochelais Christopher Coutanceau a reçu son troisième macaron Michelin en janvier pour sa table éponyme, et a ouvert cet été la Villa Grand Voile, un Relais & Châteaux installé dans une maison d'armateur de 1715 au cœur de la vieille ville. Passionné de pêche et de chasse sous-marine, Christopher Coutanceau sublime tous les poissons, tant à sa table gastronomique que dans son délicieux bistrot, La Yole de Chris. A l'abordage!

Chambres à partir de 170 € pour 2 personnes. villagrandvoile.com. Menus déjeuner à partir de 90 € au restaurant Christopher Coutanceau, carte environ 35 € à La Yole de Chris. coutanceaularochelle.com.



L'ÉTOILE du Nord

Un restaurant gastronomique doublement étoilé (l'extraordinaire Grenouillère), une rôtisserie (Froggy's Tavern), une table qui renoue avec des recettes vintage (Anecdote)... Alexandre Gauthier fait saliver la région de Montreuil-sur-Mer, dans le Pas-de-Calais, et y attire tous les gourmets. On profite de l'ouverture récente de pieuX, une bâtisse XIX^e réhabilitée en maison d'hôtes cosy et élégante, pour aller découvrir l'univers puissant de ce chef avant-gardiste.

PieuX : chambres à partir de 120 € pour 2 personnes. pieux.elohaweb.com. Restaurant La Grenouillère : menu 9 plats à 115 €. lagrenouillere.fr.



UN SEJOUR ROYAL à Cheverny

C'est l'un des événements de la rentrée : l'ouverture des Sources de Cheverny, dans le Val de Loire. A mi-chemin entre Chambord et Chenonceau, Alice et Jérôme Tourbier ont rénové le château du Breuil (XVIII^e siècle) et son hameau, pour en faire un domaine hôtelier au charme unique : 49 chambres et suites réparties entre le château, les corps de ferme et des « cabanes » pur luxe, un spa Caudalie, une ferme... Côte papilles, on s'attable à L'Auberge pour déguster un Roi rose de Touraine, à savoir un délicat cochon rôti par le chef Frédéric Calmels, ancien second du grand Jérôme Banctel à La Réserve (Paris). Et au bar à vins, on déguste un verre de Grand Vigne, le cour-cheverny de la maison. L'art de vivre à la française dans toute sa splendeur !
Chambres à partir de 180 € la nuit pour 2 personnes. Menus à partir de 30 € à L'Auberge. sources-cheverny.com.

LA LUNE de Vayres

Après une carrière étoilée, Pierre Rigotherier est retourné au pays, dans le village de Vayres, entre Bordeaux et Saint-Émilion. Il y a créé sa table Lune dans une ancienne auberge, relookée en maison de campagne chaleureuse. Lotte aux haricots mais du Béarn, sauce pilpil et chorizo, filet mignon de cochon Kintoa rôti..., le chef chérit les produits du Sud-Ouest mais pas seulement, en témoigne sa mousse minute au cacao du Belize. Après ces agapes, on se ressource dans des chambres-bulles transparentes, posées en pleine nature. Confort et émerveillement assurés en toutes saisons!

Menu déjeuner 19 €, menus dégustation à dîner : 35 € pour 4 plats, 70 € pour 6 plats. restaurantlune.com. Chambres à partir de 205 € la nuit pour 2 personnes. lesbullesdebordeaux.fr.

Dossier réalisé par Catherine Roig



Pierre Rigotherier.