

Terrasses en vue Bourgogne, Nord et Normandie

Avec les beaux jours, voici le retour du **plaisir d'une table en plein air**.
Voici de **belles terrasses** où l'on se régale de saveurs en profitant de cadres enchanteurs.

Photos David Grimbart et Xavier Nicostrate.

En Bourgogne, Côte Saint-Jacques à Joigny et Levernois à Beaune, au Nord le Westminster au Touquet Paris Plage et, en Normandie, la ferme Saint-Siméon à Honfleur et l'auberge de la Source à Barneville-la-Bertran. En route.

En Bourgogne

150 kilomètres au sud de Paris, Joigny sur les bords de l'Yonne, la Côte **Saint-Jacques** Relais&Châteaux, l'étape gastronomique de Jean-Michel Lorain, trois étoiles Michelin, au bord de l'eau, avant de débiter le repas, les hôtes pourront prendre l'apéritif au salon d'été avec sa terrasse surplombant l'Yonne ou dans un petit coin de jardin. Idéal pour se relaxer. Rendez-vous ensuite dans l'une des deux salles à manger. Cuisine estivale, le chef propose des plats d'une apparente simplicité, qui recèlent des saveurs cachées que l'on découvre au fur et à mesure. Il invite ses hôtes en voyage avec des saveurs d'ici et d'ailleurs. Herbes, légumes, fleurs et épices pour une tonalité chaude et ensoleillée. Exemples : genèse d'un plat sur le thème de l'huître, noix ris de veau au gingembre, bar lé-

gèrement fumé au caviar Oscière, turbot guacamole, assiette "Tout chocolat". Quand cuisine rime avec gastronomie et saveurs avec minceur Jean-Michel Lorain propose aussi le "Côte Coon". Situé à l'Orangerie, à proximité du spa, il propose une carte dédiée au bien-être, senteurs et saveurs du monde. Exemples : huîtres Gillardeau perles d'eau de mer, aile de raie cuite doucement servie sur bouillon épicé, papillote bar au fenouil vapeur basilic, brochette mangues ananas piment.

En plein cœur du vignoble bourguignon, l'**hostellerie de Levemois**, Relais&Châteaux, offre un cadre bucolique dans un site préservé. Cette maison bourgeoise s'ouvre sur une végétation luxuriante avec des terrasses privatives. Au bord de la rivière, le "Bistrot du bord de l'eau" est aménagé dans les anciennes cuisines de la bâtisse historique construite en 1750 : un bistrot lien entre hier et aujourd'hui, vaisselle aux tons acidulés vert et orange, mobilier en chêne et en teck. On s'installe à la terrasse le long de la rivière qui serpente dans le parc. Philippe Augé propose une cuisine du marché avec un menu-carte qui change quotidiennement. Exemples : pressé de volaille fermière

La Côte Saint Jacques, chambres climatisées, chacune leur caractère avec vue sur la rivière, spa, 800 m² avec piscine intérieure, hammam, salle de fitness...

Levernois, un restaurant avec la cuisine de Philippe Augé et des jardins parcourus par une superbe rivière.



aux légumes craquants, tartelette de filets de dorade, tomate concassée et oignon confit, lieu jaune à la plancha, courgettes et aubergines au curry, limande, sole farcie aux olives et basilic, spaghetti de légumes.

Dans le Nord

À deux heures de Paris, Londres et Bruxelles, **le Westminster** est un lieu de villégiature qui séduit par son charme des années 1930. Entre mer et forêt, au cœur de la station du Touquet, à 500 mètres de la plage, entre mer, golfs et forêt, le Westminster s'inscrit dans un cadre naturel préservé. Le Pavillon, restaurant gastronomique offre un cadre lumineux. Avec l'arrivée de beaux jours, on profite d'une terrasse sur le phare. Cuisine estivale, "Respecter

goûts et qualité des produits, la simplicité de la bonne cuisine" est la philosophie de William Elliott qui met à l'honneur les locaux: ratte du Touquet, chou-fleur, fromage de chèvre frais, fruits rouges, produits de la mer... des produits qu'il sélectionne et cuisine avec passion pour faire découvrir des saveurs inattendues. Exemples: langoustines, chou-fleur semoule, brocolis curry, crèmeuse citron, chèvre frais de Montreuil, coques, homard, carottes de sable jus d'orange et citron vert en émulsion.

En Normandie

Sur la Côte Fleurie, **la ferme Saint-Siméon**, une histoire immortalisée par les Impressionnistes. Tout pour recréer l'atmosphère originale de l'auberge de la Mère Toutain.



Le Westminster, chambres Art Déco avec vue sur le phare, "Cimaises" brasserie chic, spa avec piscine chauffée, hammam, jacuzzi, massage pierres chaudes...

La ferme Saint-Siméon, chambres entre la ferme et le pressoir dans les jardins. Le restaurant et ses salles aux poutres apparentes, tomates anciennes et cheminées, scénario "bonheur" de ce petit paradis de la Côte Fleurie.

La Source, chambres dans trois bâtiments différents au cœur d'une nature reposante et verdoyante, des vélos à disposition pour une balade forestière. Une auberge où l'on profite d'un moment de détente au calme d'un village.



Perchée dans la verdure, au-dessus d'Honfleur, ce Relais& Châteaux apparaît avec sa façade d'ardoises et la statue de Saint-Siméon. À l'ombre des pommiers en fleurs aux beaux jours, les repas sont servis sur deux terrasses, à côté de la roseraie et de poiriers. Face à l'estuaire, on regarde passer les "merveilleux nuages" que les Impressionnistes voulaient apprivoiser. Erwan Louaisil propose du terroir. Exemples: queue de homard bleu orange sanguine, salade pourpier, pressé de foie gras de canard glacé aux asperges vertes, fondant de betterave, salade de fèves craquantes, carré d'agneau du mont Saint-Michel rôti aromates, tourte feuilletée d'abats et champignons, boulangère pommes de terre, fromage blanc, crumble, sorbet framboise fleur hibiscus, chaud froid en beignet.

L'auberge de la Source, cœur d'un jardin paisible, est un hôtel qui incarne le calme et le charme des anciennes demeures normandes. En lisière de forêt, à quatre kilomètres de Honfleur, une ferme à colombages et maison en briques rouges, au cœur d'une nature verdoyante: on profite d'un moment dès les beaux jours, en terrasse, dans le jardin fleuri, sous les pommiers ou près de bassins à truites et esturgeons. Yannick Bernouin met l'accent sur le marché du terroir avec un menu qui change quotidiennement, cuisine de bistrot authentique et repensée. Exemples: asperges, œuf, vinaigrette fèves, cressonnière coquilles Saint-Jacques, navets confits, barigoule artichauts au jus de crustacés et dorade, feuilleté d'ananas, crème mousseline au muscat, sorbet passion. ■

Carpano Antica et Izarra, le retour

Certes, Campari fête ses 150 ans, mais deux autres classiques font un retour remarqué. Décryptage.

Pour la première fois en France, Rothschild lance **Carpano Antica Formula** pour les amateurs de cocktails classiques. À l'origine du premier vermouth rouge, Carpano Antica est l'ingrédient star des cocktails Manhattan et Negroni. Créé

en 1786 à Turin, il est composé de trente herbes et épices différentes qui lui confèrent des notes de vanille, prune, cerise confite, zeste d'orange, datte et raisin. À déguster aussi en apéritif, frais et pur. Ailleurs, après une décennie de silence, **Izarra**, qui appartient au groupe Rémy Cointreau, a réinstallé son siège à Bayonne en mars et une direction générale a été nommée pour

relancer la belle "étoile" basque Izarra, la liqueur basque centenaire élaborée à base de plantes, d'épices et d'Armagnac, propose de nouveaux modes de consommation et lance l'Izarra limon, un cocktail long drink à base d'Izarra vert et de Schweppes Lemon. C'est un long drink couleur vert pastel, d'une intense fraîcheur, fruitée et sucrée, idéal au printemps et en été, à l'apéritif et en douce soirée.



À gauche: Créé en 1786 à Turin, Carpano Antica est l'origine du premier vermouth rouge, très parfumé. Doux souvenir.

À droite: Après une décennie de silence, Izarra a réinstallé son siège à Bayonne pour relancer la belle "étoile" basque.