

**ELLE & LUI** ont aimé...

## Monsieur le Prince La carte bistrot

Dans la rue du même nom, cette enseigne tout de gris vêtue respire la simplicité et offre aux gourmets des assiettes plutôt classiques. L'endroit, à la décoration bistrot, est mi-moderne, mi-traditionnel, et le chef, Benjamin Patrier, propose une cuisine qui tient la route.

Elle craque pour la terrine de foie gras (12 euros) en entrée et une cassolette de volaille aux morilles (17 euros). Il choisit une joue de bœuf braisée au thym (21 euros) qui suit un potage du jour (7 euros) et, en dessert, les fameuses quenelles de mousse de chocolat blanc (7 euros). La cave à vin épouse intelligemment les plats, et propose de belles étiquettes au verre. Le salon privé, à l'étage, autorise des rendez-vous d'affaires. En fin de repas, ils échangent leurs impressions et s'accordent à dire que les atouts de l'enseigne sont des prix doux (plat du jour à 14 euros, formule déjeuner à 17, menu du Prince à 32) pour une cuisine finement mijotée.

*Monsieur le Prince, 12, rue Monsieur-le-Prince, Paris VI<sup>e</sup>. Tél. : 01.43.54.74.59.*



MONSIEUR LE PRINCE

O. D'ALBA ET V. ANDRÉ

## Valeurs à suivre

**Le choix de Patrice Hardy**  
Notre chef de *La Truffe Noire*, à Neuilly-sur-Seine, aime avant tout les produits de la terre et l'authenticité, une valeur que défend son premier "poulain", **Éric Sapet**.

**L**a *Petite Maison* d'Éric est pleine de charme et d'élégance, sur la place du village, devant un magnifique étang. Sa cuisine du marché est goûteuse et inventive. Sa femme Laurence, son premier palais, décide quel vin accompagnera quelle assiette. Ils nous font passer un agréable moment dans la campa-

gne aixoise.

*La Petite Maison de Cucuron*, place de l'Étang, 84160 Cucuron.

Tél. : 04.90.68.21.99.

**La semaine prochaine** Notre chef nous parlera de Patrick Raingard.



LA TRUFFE NOIRE

Patrice Hardy

## GOURMANDISES À VAL-D'ISÈRE

### Le Grain de Sel Alexandre le grand

Un virtuose en cuisine. Son nom ? Alexandre Fabris. Sa touche personnelle ? Revisiter les recettes de grand-mère. Et c'est un chef de cette taille qu'abrite *Le Grain de Sel*, table gastronomique du superbe hôtel cinq étoiles *Le Savoie*. Alors que dehors, sur les pistes enneigées de Belvalarde, le thermomètre fait ses gammes entre -10°C et 0°C, ici dans la salle du restaurant un décor chaleureux et une lumière tamisée vous enveloppent délicieusement avant un dîner subtil et tout en légèreté. En cuisine, Alexandre Fabris anime sa brigade. Ce jeune chef qui n'a pas 30 ans a déjà révélé son talent dans plusieurs établissements étoilés. Amoureux des terroirs, il travaille les produits locaux avec toute la patience et le savoir-faire hérités de sa famille bourguignonne. Dans l'assiette, d'abord des petits gris de Bourgogne et des demoiselles des Dombes, puis une sole de petite pêche pour finir sur un ananas Victoria en soufflé et gelée citronnelle. Pour couronner le tout, Alexandre supervise aussi le petit bistrot *Le Wine Not* au déjeuner, avec une carte simple mais bien cadrée.

*Le Grain de Sel-Le Savoie, avenue Olympique, 73150 Val-d'Isère. Tél. : 04.79.00.01.15.*



## Notre marché

### Ratte du Touquet Pomme de terre des "toqués"

**D**e petite taille, la ratte du Touquet est une pomme de terre grenaille d'exception ; sa chair fine et ferme et son petit goût de noisette font d'elle une star des assiettes gastronomiques.

**Avec du foie gras** Elle est délicate, sensible au manque d'eau, n'aime pas les changements de température et n'est cultivée qu'en petite quantité. Elle s'affiche sur les cartes des grands chefs toqués. Joël Robuchon lui a même dédié sa célèbre purée, et Éric Fréchon la marie avec du foie gras et au cochon de la tête aux pieds.

**À peine 10 minutes** La nouveauté ? Un très astucieux sachet spécial micro-ondes : 400 grammes de ratte du Touquet, 5 mi-