

RESIDENCES DECORATION

LE MAGAZINE
déco
design

EDITEURS
LES 100 QUI FONT L'ACTU

LEÇON DE DECO
CHIARA
MASTROIANNI

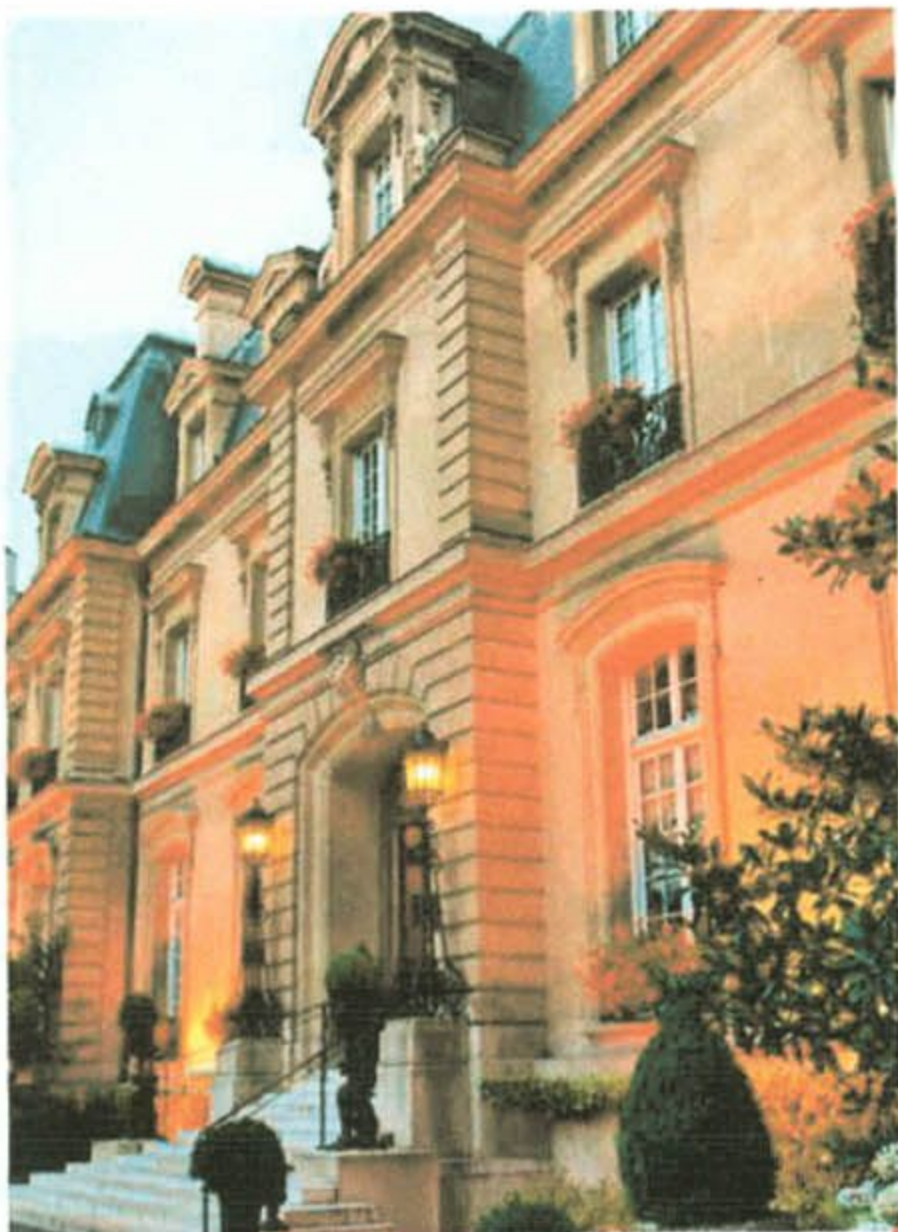
INTERIEURS DE CARACTERE
INSOLITES, ARTY, TRENDY

Absolute design

DOSSIERS
CUISINES, CANAPES,
CHEMINEES, OUTDOOR...

L 14827 - 110 - F: 5,00 € - RD





SAINT-JAMES

En prenant les commandes des cuisines du Saint-James Paris, éblouissant Relais & Châteaux parisien, la jeune Virginie Basselot est partie à l'assaut des hauts fourneaux ! Le résultat est à la hauteur de cette révolution de palais et sa nouvelle carte signe un retour à l'essence même du produit, enrichie d'une bienvenue touche de féminité.... Une très belle découverte (www.relaischateaux.fr). M.D.



LA BIGARRADE

Agitateur de goûts, Christophe Pelé, ancien du Royal Monceau, avait ouvert ce petit écrin dans le XVII^e pour s'y épanouir en toute sincérité. Deux étoiles au Michelin plus tard, il passe la main à Yasuhiro Kanayama, chef japonais alors aux commandes du Bistral, place forte du bien manger et du bien boire. Et bonne nouvelle, ce jeune prodigue n'en finit pas depuis de faire des étincelles avec comme seuls mots d'ordre : qualité des produits et justesse des saveurs. Le concept ? Deux menus surprises (35 et 55 € à midi et 85 € le soir) pour une farandole de petits plats qui révèlent toute la délicatesse de sa cuisine sophistiquée. Au milieu d'une forêt de bougies électriques qui illuminent un décor riche en couleurs, Yasuhiro œuvre dans une cuisine ouverte : foccacia à noyer dans l'huile d'olive, couteau juste tiédi servi avec de fines lamelles de chou-fleur croquant, Saint-Jacques acquinées à des moules au curry, les associations gourmandes se bousculent en bouche... Une belle révélation ! Paris : 106 rue Nollet (01 42 26 01 02). M.D.

DÉLICES CÉLESTES

Jeune, jolie, dynamique, souriante, la Hongkongaise Sy Ly règne sur un mini empire de quatre restaurants parisiens (bientôt 5 !) où qualité et fraîcheur des produits sont une priorité absolue. Plats à la citronnelle, sauces au caramel et préparations au coco... les assiettes pleines de ferveur sont à la croisée des gastronomies chinoise et thaïlandaise. On adore les raviolis cantonnais à se relever la nuit, la délicatesse de la salade de bœuf épicée, la force du calamars au sel et au poivre et l'éternité du poulet au curry. Paris : Chez Ly, 95 avenue Niel (01 40 53 88 38). M.D

