



escapades



De gauche à droite : Virginie Basselot, Jean Sulpice, Anne-Sophie Pic et Pierre Gagnaire.

S'évader en passant à table

En province ou à l'étranger, les toques françaises étoilées multiplient les ouvertures de nouveaux établissements. Voici quatre adresses que les gourmets découvriront au plus vite.

VIRGINIE BASSELOT

La chef au col bleu-blanc-rouge – deuxième femme seulement à avoir obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France en gastronomie – a quitté le Saint-James à Paris, où elle avait une étoile, pour prendre en main cet automne les fourneaux des quatre restaurants du palace genevois La Réserve. Au Loti, la table gastronomique de l'hôtel, son fameux cabillaud cuit au plat et beurre citron-mélisse font merveille, tout comme le turbot en croûte de cacaïo et jus au café. Menu : 148 €. ❖ La Réserve, route de Lausanne 301, Bellevue, Suisse. + 41-22-959-59-59. www.lareserve.ch

JEAN SULPICE

Jean Sulpice, le chef deux étoiles le plus haut perché de France (L'Oxalys, à Val Thorens), s'attaque à un monument : redonner vie à la fameuse Auberge du

Père Bise, sur les bords du lac d'Annecy, sur laquelle brillaient trois étoiles du guide rouge dans les années 1970. Pas question pour autant de renier le riche passé de l'établissement : le chef promet de poursuivre l'histoire de cette maison, tout en y apportant sa fougue. L'hôtel et les restaurants (un gastronomique et un bistrot), actuellement en travaux, rouvriront le 5 mai. A vos agendas ! ❖ L'Auberge du Père Bise, 303, route du Crêt, Talloires-Montmin (74). 04-50-60-72-01. www.perebise.com

ANNE-SOPHIE PIC

La grande cuisinière vient de dupliquer son bistrot parisien... à Londres. C'est à l'orée de la City, entre les murs du Four Seasons Hotel at Ten Trinity Square, que les gourmets découvrent les plats signature de la chef (berlingots et betterave-café en tête), ainsi que des associations empreintes de produits locaux (langoustines d'Écosse au beurre

de crustacés, bœuf écossais poché et rôti). Menus : de 39 à 95 £.

❖ La Dame de Pic, Four Seasons Hotel at Ten Trinity Square, 10 Trinity Square, Londres, Royaume-Uni. + 44-20-3297-9200. www.ladamedepiclondon.co.uk

PIERRE GAGNAIRE

Un maestro des fourneaux en chasse un autre à La Grande Maison Bernard Magrez à Bordeaux, et c'est Pierre Gagnaire, élu meilleur chef du monde 2015 par ses pairs, qui a été choisi pour succéder à Joël Robuchon. A peine arrivé – le restaurant a rouvert fin septembre –, le voila qui obtient deux étoiles au guide Michelin, pour sa cuisine toute en sensibilité : caviar d'Aquitaine en trois façons, lieu jaune rôti citron-cocourry vert, gigot d'agneau au yaourt de brebis. Menus : 155 et 205 €. J.G. ❖ La Grande Maison de Bernard Magrez, 10, rue Labottière, Bordeaux (33). 05-35-38-16-16. www.lagrandemaison-bordeaux.com