

# À TABLE

**NUMÉRO COLLECTOR**

N° 150 SEPTEMBRE-OCTOBRE 2023

**ÉPATANTE  
PATATE**  
LA POMME  
DE TERRE  
SE PRÊTE  
À TOUT

# 150 Recettes CRÉATIVES

**POUR TOUS LES JOURS  
ET TOUTES LES OCCASIONS!**

**INDISPENSABLE  
DIX SAUCES  
POUR SUBLIMER  
LES PLATS**

**ET AUSSI  
LUXEMBOURG, NOUVELLE DESTINATION GOURMANDE  
ALLIÉ SAVEUR ET BIEN-ÊTRE, LE THÉ SE CUISINE  
SPECIAL VINS, LES MEILLEURS FLACONS DE LA RENTRÉE**

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 4,90 € - AND : 5,80 € - D : 7 € - BEL : 5,50 € - ESP : 5,80 € - GR : 5,80 € - IT : 5,80 € - LUX : 5,50 € - PORT CONT : 5,80 €  
DOM S : 6 € - TOM S : 920 XPF - CAN : 9,99 CAD - CHF : 8 CHF - MAR : 65 MAD - TJN : 12 TND



*Soupe  
pommes de terre  
et poireaux  
aux coquillages*

CMI  
FRANCE

L 14142 - 150 - F: 4,90 € - RD



# TOUR DE TABLES

De Paris à Collias, des pavés aux gorges du Gardon, trois découvertes gastronomiques ou bistronomiques qui nous font saliver.

PAR DANIELE GERKENS, ALEXANDRA MICHOT ET CÉLINE PUERTAS

## UNE TABLE AU CHÂTEAU L'Hirondelle

**Le lieu** : surplombant les gorges du Gardon, le château de Collias, superbement rénové en mixant art contemporain et fresques du 18<sup>e</sup>, abrite depuis peu un hôtel, un néobistrot (La Fenière) et une table gastronomique, L'Hirondelle, référence aux oiseaux qui nichent dans ses murs.

**L'assiette** : composée par une équipe jeune, soudée et talentueuse menée par le chef Julien Martin (retenez ce nom). Mention spéciale pour les sucettes

de guimauve-cacahuètes (diaboliques), la tartelette de yaourt de céleri, le tartare de homard et confiture d'algues. Mais aussi les artichauts en trois façons (crémeux, rôtis et en barigoule), et la cuisson parfaite du pigeon avec sa déclinaison d'oignons.

**Le prix** : 85 et 135 €, les menus en 5 ou 6 étapes, 90 € la très avantageuse formule dîner-concert.

**8 bis, chemin du Barry, 30210 Collias.**  
**04 48 27 09 50. chateaudecollias.fr**



© Maki Manoukian

## SPOT VEGGIE Maslow

**Le lieu** : une belle hauteur sous plafond et une déco vitaminée un brin futuriste.

**L'assiette** : pas de viande ni de poisson à la carte. Les trois associés derrière cette nouvelle adresse ont mis l'accent sur le végétal pour limiter au maximum leur impact carbone. Le légume est travaillé ici dans sa version la plus gourmande : aubergine frite en tempura et caramel d'olive ; champignons-katsu panés ultra-addictifs ; carpaccio de chou-rave et noix de cajou torréfiées... Frais et gourmand à souhait !

**Le prix** : assiettes à partir de 6 €. Desserts entre 3,50 € et 8 €.

**14, quai de la Mégisserie, Paris-1<sup>er</sup>.**  
**maslow-group.com**

## NIPPON COOL Hando

**Le lieu** : un écrin de bois blond rendant hommage à Tadao Ando et George Nakashima, rehaussé de panneaux de soie peints et s'articulant autour d'un grand bar derrière lequel travaillent les chefs.

**L'assiette** : grand choix de bou-

chées japonaises au poisson (saumon, thon, dorade, etc.), au bœuf wagyu et aux légumes, enveloppées dans des feuilles d'algue nori craquantes... Ravissant et délicieux ! Le tout s'accompagne de quelques sashimi bien choisis,

de salades fraîches (on aime les épinards, sauce sésame-wasabi) et de mochi en dessert.

**Le prix** : à partir de 19 € le menu. Comptez 45 € à la carte.

**89, rue de Sèvres, Paris-6<sup>e</sup>.**  
**07 56 90 22 21. hando-paris.com**



© Léo Kharfan