

LE RESTAURANT Le Marloe, une cuisine ludique dans un cadre rieur

Un bistrot décalé et raffiné



PARIS 8^e. Quand on est doué, on peut tout faire. Le tandem Eric Martins-Thomas Boullault (L'Arôme, dont Marloe est l'anagramme) proposent ici une sorte de bistrot décalé, à la fois simple et raffiné, dans un cadre rieur et moderne pour une cuisine ludique et savoureuse, sans fausse note, avec le croque-monsieur du grand-père Leroy soufflé au four, en passe de devenir un must, la pluma de cochon sauce barbecue à la réglisse et, par exemple, la grande assiette de fromages qui fait une issue très favorable. Un service jeune, impliqué, détendu mais super-pro et des tarifs moins rigolos que la cuisine (44 € pour le menu complet au dîner). A partir de 27 €. Marloe, 12, rue du Commandant Rivière, Paris 8^e. Tél. : 01 53 76 44 44. Note G & M : 🍷🍷

LE VIN COUP DE CŒUR

Un pessac-léognan tonique

Cette belle propriété, dont le baron Haussmann fut le propriétaire au milieu du XIX^e siècle (son monogramme orne encore la porte d'entrée du château), fut longtemps considérée comme un domaine viticole sans histoire, à la qualité certes régulière, mais sans éclat. Depuis 2009 et sa reprise par Laurent Cisneros, Rouillac a changé de catégorie, produisant des vins chaque année plus qualitatifs, à l'instar de cette cuvée de pessac-léognan 2011, assemblage de sauvignon blanc, de sémillon et de sauvignon gris. A la dégustation, l'aubépine, l'anis étoilé et la vanille Bourbon surgissent avec grâce, par petites touches. La bouche est élégante et tonique, bien que la densité soit un peu limitée.

29 € prix public. ■

Château de Rouillac.

12, chemin du 20-Août-1949

33610 Canejan.

Tél. : 05 57 12 84 63.



BOUTIQUE

Un air britannique à l'heure du thé

Trois maisons du XVI^e siècle et un grenier à sel réunis sur la plus jolie place de Honfleur en un ensemble de grand cachet où l'on trouve le pittoresque et la détente, avec un spa complet, hammam, salle de massage et tisanerie. La déco des chambres prend le parti d'un cosy étudié, façon campagnarde romantique, oreillers épais, tons gris-bleu comme la Manche ou pastel, mobilier choisi selon les thèmes : Maison Romance, Capitaine, Baltimore, Campagne... Salon de thé pour les douces heures de l'après-midi, restaurant ouvert l'an dernier, agréable salon-bibliothèque où l'on prend plaisir à bouquiner dans une ambiance « so british ». ■

Les Maisons de Léa. Place Sainte-Catherine
14600 Honfleur. Tél. : 02 31 14 49 49.

A partir de 120 €.

LA RECETTE DU CHEF

Une dorade marinée au concombre et à la pastèque

Préparation : trente-cinq minutes.

Cuisson : vingt minutes de marinade.

Repos : aucun. Ingrédients pour quatre personnes : 4 citrons jaunes, 50 g de sucre, 1 concombre, 40 cl de Get 27, une moitié de pastèque, huile d'olive, 1 citron vert, 2 filets de dorade, fleur de sel, poivre, thym citron, sauge ananas.

► **Marmelade de citrons jaunes** : couper les citrons en petits dés. Dans une casserole, mettre le sucre, les citrons et de l'eau à hauteur. Laisser cuire pendant quinze minutes et mixer pour obtenir une pâte de citron bien lisse.



Pascal Ménard

► **Eplucher le concombre et le mariner** avec 40 cl de Get 27, puis filmer et laisser mariner pendant quinze minutes. Procéder de la même façon pour la pastèque, mais la mariner avec l'huile d'olive et le jus d'un demi-citron vert.

► **Couper la dorade finement** comme un carpaccio et en faire des rouleaux. A l'aide d'une mandoline japonaise, faire de fines lamelles de concombre et les rouler comme la dorade. Faire de fines lamelles de pastèque, en utilisant un couteau pour éviter que la chair de celle-ci ne casse.

► **Faire une marinade pour la dorade** avec le jus d'un demi-citron vert, de l'huile d'olive, du thym citron, de la fleur de sel et du poivre. Dans une assiette, dresser au milieu une fine couche de marmelade de citron jaune. Poser les rouleaux de dorade et de concombre et la pastèque. Assaisonner avec la marinade et de la fleur de sel. Terminer avec des herbes fraîches de sauge ananas. ■

Un duo d'une rare complémentarité

Elus « Jeune Talent 2014 Gault & Millau » pour l'Île-de-France, **Beatriz Gonzalez et Yannick Tranchant** forment un duo d'une rare complémentarité.

En quelques saisons, ils ont fait de Neva (deux toques G&M, rue de Berne dans le 8^e) l'une des « places to be » de la capitale. Un lieu moderne pour une restauration d'aujourd'hui qui fonctionne tellement bien que le trio (avec Matthieu Marcant, l'époux de Beatriz) a ouvert il y a quelques mois une seconde adresse, Coretta (deux toques G&M), rue Cardinet (17^e).