

**NOUVEAU**

**RESTO**



# RESTO



by Hôtel&Lodge

**SUPPLÉMENT 33 PAGES SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ**

**RENCONTRE : ILS SONT PRODUCTEURS DE GLACE, HUILE D'OLIVE, REBLOCHON...**

**DÉCRYPTAGE : LA MODE RHABILLE LE SERVICE EN SALLE**

**AVEC OU SANS ALCOOL, 8 COCKTAILS CRÉATIFS À SIROTER EN MODE CHILL**

## THIERRY MARX

### UN DUR À CUIRE AU CŒUR TENDRE



Doublement étoilé, pétri de spiritualité,  
fan d'arts martiaux... entretien avec un (p)artisan  
du goût à la soixantaine zen, loin des postures  
et des éléments de langage.



**29**

**NOUVELLES  
ADRESSES**

*pour des vacances  
gourmandes*

**RECETTES DE CHEFS**

*Courgette, melon,  
fraise... le plein  
de saveurs colorées  
et estivales*

L 18109 - 3 - F: 6,00 € - RD



**bleu  
retail**

## RESTO OUVRE

CORSE

# ROC SEVEN PORTO-VECCHIO

## AU PLUS PRÈS DE LA MÉDITERRANÉE

Après Val Thorens, Courchevel ou Le Cap Ferret, le groupe °Fahrenheit Seven continue d'étendre sa mini-collection d'hôtels et de restaurants. Cap sur la Corse cet été avec un Roc Seven, troisième du nom, dans le même esprit, contemporain, décontracté, volontiers festif, très qualitatif, mais jamais ostentatoire. Du bar géant aux alcôves intimistes, couleurs pastel, poteries catalanes et canisses en bambou habillent des espaces très ouverts.

Gros points forts : la terrasse-jardin face à la mer et le coucher du soleil sur la baie. En cuisine, un duo sous influence méditerranéenne composé du chef italien Raffaele Piemontese et du chef pâtissier Ludovic Philipps. Arancini au bruccio, poulpe grillé au four Josper et escalope de veau à la milanaise en taille XXL annoncent une carte audacieuse par ses plats comme par son graphisme, avec une illustration vintage en couverture. **CB**

**Plat du jour 20 €, repas complet environ 35 €.**

Avenue Georges-Pompidou, 20173 Porto-Vecchio ([rocseven.com](http://rocseven.com))



PARIS 4<sup>e</sup>

# NELLU *ACCORDS CHICS ET JUSTES*

À deux pas de l'île Saint-Louis, Nellu, cave à manger typiquement parisienne, véhicule un délicieux supplément d'âme. Le charme du quartier historique, le cadre minimaliste et élégant - la décoration est signée Caroline Tissier -, tout y est harmonieux, jusque dans l'assiette. Après l'ouverture de la table gastronomique Tamara, l'équipe créative et instinctive s'est lancée, courant 2022, dans cette aventure toujours orientée sur les produits stars et les techniques pointues. Les fruits et légumes sont fournis par Terroirs d'Avenir, les viandes par Boucheries Nivernaises et les poissons par Ostrenn, pour une pêche durable et raisonnée. À la partition, on retrouve **Clément Vergeat**, qui cosigne avec Jean-Baptiste Cabassut une carte courte, efficace et changeante. **AJ**

**Menu découverte 60 €, menu immersion 90 €, hors vin.**

5 rue du Pont-Louis-Philippe, 75004 Paris ([restaurant-nellu.com](http://restaurant-nellu.com))

© DR. PIERRE LUCET - PENATO

