

# CHEFS ÉTOILÉS

- Alain Neyman -



© J. Mondière

## Un domaine en Drôme provençale

Au sud de Montélimar, le domaine du Colombier, installé dans une bastide du XIV<sup>e</sup> siècle au cœur d'un parc de 4 ha avec terrasses et piscine, bénéficie d'un bistrot et d'un restaurant gastronomique entre les mains du chef étoilé Jean-Michel Bardet qui travaille des produits de saison et de proximité. La carte annonce le pâté en croûte de canard et foie gras, la langoustine plancha avec émulsion au Noilly Prat, ou le pagre rose, émulsion de bouillabaisse.

Le restaurant est ouvert du jeudi au lundi, de 12 h à 13 h et de 19 h 30 à 20 h 30. Le menu à 55 euros est servi au déjeuner. Le soir, menu à 110 euros pour 7 services. À la carte, compter de 75 à 90 euros environ.

En 2020, l'établissement a confié à la sommelière Maud Guichardaz la direction d'un nouveau bar et d'un fumoir pouvant accueillir jusqu'à dix personnes. La cave à cigares propose des Montecristo N° 2, des Hoyo de Monterrey *Epicure* N° 2 ou des H. Upmann *Magnum* 46.

**Y aller aussi pour :** déguster les vins du Château Les Amoureuses, propriété viticole du domaine, visiter Montélimar et faire le plein de nougats, parcourir les canyons des gorges de l'Ardèche.

*Domaine du Colombier, 270, chemin de Malombre, 26780 Malataverne  
Tél. : 04 75 90 86 86*



© D.R.

## Un hôtel de luxe à Cognac

Installé dans une ancienne maison de négoce, à l'emplacement de la salle des foudres, ces barriques utilisées pour le vieillissement du cognac, le restaurant du chef étoilé Marc-Antoine Lepage, opportunément baptisé Les Foudres, favorise une cuisine du terroir. La carte annonce la salade de courgettes avec tatak de thon, le turbot meunière et carottes nouvelles, la poularde sauce au vin jaune plus morilles, et le soufflé abricot cognac avec une glace abricot romarin.

Menu dégustation à 135 euros en 5 services. À la carte, de 70 à 110 euros. À la brasserie La Distillerie, compter de 36 à 64 euros.

La cave à cigares de l'élégant fumoir, équipé d'un canapé Chesterfield et de confortables fauteuils en cuir, dispose d'une sélection de Cohiba *Siglo* VI, de Bolivar *Royal Coronas* et de Romeo y Julieta *Wide Churchills* pour accompagner une remarquable collection de 350 références de cognac et les cocktails du bar Le 1838 de la mixologue Roxanne Remmery.

**Y aller aussi pour :** profiter de la piscine et du spa, découvrir la campagne charentaise à dos d'âne, goûter les dégustations des maisons de cognac.

*Les Foudres Hôtel Chais Monnet & Spa, 50, av. Paul-Firino-Martell, 16100 Cognac  
Tél. : 05 17 22 32 00*



© Jonathan Bruneteau

## Un restaurant à Paris

Sur le rooftop ou sous la verrière du palace Peninsula Paris, le restaurant L'Oiseau Blanc du chef étoilé David Bizet bénéficie d'une vue panoramique sur les toits de Paris jusqu'à la tour Eiffel. La carte annonce le poireau en croûte de sel avec mimosa de cèpe et truffe, le homard bleu de casier avec tartare d'algues et caviar, le ris de veau laqué avec girolles à la baie de goji. Pour le dessert, la remarquable vanille de Tahiti glacée et feuille de tabac givrée s'impose.

Menus à 195 et 225 euros. À la carte, compter de 120 à 200 euros environ. Pour le déjeuner, formule à 75 euros et menu à 95 euros du lundi au vendredi. Service tous les jours de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h.

Le vaste, lumineux et luxueux fumoir dispose d'une armoire à cigares bien pourvue en Ramón Allones *Specially Selected*, Cohiba *Maduro* 5 et Partagás *Serie P N° 2*.

**Y aller aussi pour :** faire un selfie devant la réplique de l'avion de Nungesser et Coli, grimper au sommet de l'Arc de triomphe, se détendre dans le voluptueux fumoir du Bar Kléber ou au rez-de-chaussée à la terrasse du bar.

*L'Oiseau Blanc Peninsula, 19, av. Kléber, 75016 Paris  
Tél. : 01 58 12 28 88*