

# madame

FIGARO

CUISINE

**IN & OUT**

LES NOUVEAUX CODES  
DES FOODISTAS

**TENDANCE**

PETITS SNOBISMES  
DE SAISON

COVER STORY  
**LEA SEYDOUX**  
ACTRICE  
DE L'ANNÉE

SPÉCIAL **QUID DE NEUF?**

TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR, VOIR ET AVOIR

# COUVERTS AU VERT

UNE MAISON D'HÔTES, DEUX CHÂTEAUX... PETIT TOUR  
À LA CAMPAGNE LES PIEDS DANS L'HERBE, OU PRESQUE,  
POUR DÉCOUVRIR CES BONNES TABLES DU TERROIR.



DU CÔTÉ DE CHEZ ANNE

## CHARME STRASBOURGEOIS DU CÔTÉ DE CHEZ ANNE

Au cœur d'un écrin de verdure, cette nouvelle maison d'hôtes, qui fait honneur à l'architecture strasbourgeoise, est dotée d'un joli petit restaurant.

**LE LIEU :** épuré, pour contraster avec les colombages.

**LE CHEF :** Mickael Lévi joue une carte light centrée sur les produits du terroir.

**L'ASSIETTE :** pressé de lapereau à l'estragon, julienne de pomme acidulée, bavette de veau et flan de brocoli. Côté sucré : un sublime cake à l'orange sanguine.

**LES PRIX :** entrées, 9,50 € ; plats, 17,50 € ; desserts, 8,50 €.

**LE PLUS :** on aime particulièrement le copieux buffet du brunch le dimanche.

✓ 4, rue de la Carpe-Haute, 67000 Strasbourg.  
Tél. : 03.88.41.80.77. [www.du-cote-de-chez-anne.com](http://www.du-cote-de-chez-anne.com)

## HAUTE COUTURE DANS L'AISNE CHÂTEAU DE COURCELLES

Située entre Soissons et Reims, c'est une demeure fin XVII<sup>e</sup> prestigieuse qui fut un lieu d'élection pour Racine, Cocteau et Christian Dior.

**LE LIEU :** un petit cocon confidentiel (Relais & Châteaux), avec une salle à manger historique ouvrant sur une terrasse.

**LE CHEF :** Thibaut Serin-Moulin a fait ses classes chez les plus grands, comme Anne-Sophie Pic. Il est un adepte du geste de haute précision !



LA TABLE DE NOIZAY



LE CHÂTEAU DE COURCELLES

**L'ASSIETTE :** il faut goûter son foie gras servi en habit vert à la croque-au-sel (en feuille d'épinards), mais aussi ses belles salades de homard, les légumes croquants, la poullarde et la mousse fraîche de gariguettes.

**LE PRIX :** 3 menus, à 55 €, 95 € et 160 €.

✓ 8, rue du Château, 02220 Courcelles-sur-Vesle.  
Tél. : 03.23.74.13.53. [www.chateau-de-courcelles.fr](http://www.chateau-de-courcelles.fr)

## TOURAINES HISTORIQUE LA TABLE DE NOIZAY

Au cœur des coteaux de Vouvray, proche des rives de la Loire, le château de Noizay est marqué par l'histoire de la Révolution. **LE LIEU :** des vitraux de La Renaudie et Castelnau estampillent les deux

salles à manger qui semblent habiter une ancienne salle de bal.

**LE CHEF :** Sébastien Hervé, un Normand qui a adopté ce terroir, pilote les cuisines avec acuité.

**L'ASSIETTE :** de haute volée, elle met en avant l'excellence de la région. Foie gras mariné au vouvray moelleux, géline de Touraine et caille cuite basse température précèdent des desserts aux fruits régionaux.

**LES PRIX :** 2 menus, Tentation à 55 €, Dégustation à 81 €.

**LE PLUS :** la douceur et les couleurs de la campagne tourangelle.

✓ Château de Noizay, promenade de Waulsort, 37210 Noizay.  
Tél. : 02.47.52.11.01.  
[www.chateaudenoizay.com](http://www.chateaudenoizay.com)