

ELLE & LUI ont aimé...

Le Jardin Théâtre de verdure du "Royal"

Imaginé par le designer Philippe Starck, créé par le paysagiste Louis Benech, *Le Jardin* est le petit joyau du *Royal Monceau* pour un déjeuner au soleil. Les tables des deux restaurants *La Cuisine* et *Il Carpaccio* partagent ce trésor avec le *Bar Long* pour offrir un choix de restauration approprié à chaque envie.

Quand la température s'y prête, tout le monde s'y précipite. Ils aiment cet espace bucolique, qui est idéal pour une parenthèse rapide et savoureuse. On y déguste salade

César, œuf mollet aux écrevisses, poulet, hareng fumé, cabillaud : la simplicité est de mise mais tout en délicatesse. Pour le dessert, Pierre Hermé annonce millefeuille minute, saint-honoré classique, tarte caramel, de vraies douceurs dont ils raffolent. À la carte, comptez environ 60 euros. Ils vous conseillent le sublime brunch "Royal" servi les samedis et dimanches de 12 à 15 heures.

O. D'ALBA ET V. ANDRÉ

Le Jardin-Le Royal Monceau, 37, avenue Hoche, Paris VIII^e. Tél. : 01.42.99.88.00.



GOURMANDISES TOURANGELLES

Château de Noizay Naturellement français

Entre Tours et Amboise, au beau milieu des coteaux de Vouvray qui dévalent jusqu'à la Loire, trône sur une colline le château de Noizay. Tout au bout de l'allée du parc, Diane chasseresse vous accueille dans la cour. Et dans l'entrée principale où galope un escalier tournant en bois que les vitraux de La Renaudie et Castelnau dominent c'est l'histoire de France qui prend le relais. Aujourd'hui Noizay chuchote son histoire à qui veut bien prêter l'oreille avant de vous inviter à passer à table. Sébastien Hervé, un Normand qui a adopté ce terroir, pilote les cuisines. L'assiette de ce Relais & Châteaux, de haute volée, aime l'authenticité. Foie gras mariné au vouvray, caille de Challans cuite à basse température en entrée, puis tournedos de merlu poché dans un bouillon, pavé de sandre doré sur la peau. Prenez le temps de déguster les fromages, juste pour mieux savourer le subtil dessert pomme granny-smith qui suivra dans les menus Tentation (55 ou 67 euros poisson et-ou viande) et Dégustation (81 euros) ou à la carte. Le château de Noizay possède ce privilège rare de savoir vous faire partager les arts de la table.

Château de Noizay, promenade de Waulsort, 37210 Noizay. Tél. : 02.47.52.11.01.



THIERRY MARX

Thierry Marx

technique !

Le Bélouga, 12, rue des Bons-Enfants, 22700 Perros-Guirec. Tél. : 02.96.49.01.10.

La semaine prochaine Des chefs anglais nous parlent de gourmandises royales.

Notre marché

Le cassis L'atout santé vitaminé

Cette petite baie noire à la saveur acidulée, très aromatique, est l'un des fruits les plus riches en vitamine C, aux propriétés antioxydantes et antiallergiques. Le cassis est très riche en tanins et en sels minéraux, et contient plus de fer que la majorité des fruits.

Bon pour la santé... Ses vertus médicinales sont depuis longtemps reconnues. Ses feuilles sont utiles en infusion contre les rhumatismes, les phénomènes inflammatoires et les troubles de la circulation.

... mais rare frais Le cassis fait partie des fruits modérément sucrés et moyennement caloriques, mais riches en fibres. Il est assez difficile à trouver frais mais si vous avez la chance d'en dénicher, sachez qu'il n'est pas trop cher et délicieux à mélanger avec des fruits rouges.