



Cuisinebuzz

BOUCHE-à-oreille

LES NOUVEAUX AGITATEURS DE PAPILLES, LES GOÛTS DU JOUR,
LES ADRESSES EN VUE... PRÊT À DÉGUSTER.

LE CHEF



ÉRIC FRECHON

EN JUIN, sa table triplement étoilée au sein du Bristol à Paris, Épicure, est entrée dans le top 100 des meilleurs restaurants du monde. Il s'apprête à sortir, le 12 octobre, un somptueux livre chez Solar Éditions - les 60 recettes majeures qui ont jalonné sa carrière -, réalisé par le graveur-imprimeur d'Hermès. **POUR PATIENTER**, on va au Lazare, qui tient désormais terrasse. On s'y délecte d'une salade aux saveurs du Sud, de la meilleure saucisse-purée de Paris et on succombe à une glace maison... Ou on fait juste escale pour un Paris-Deauville, gloire sucrée de ce néobistrot de la gare Saint-Lazare, avec vue sur ses arcades classées.
eric-frechon.com



GIMMICK FOOD

LES WINE DAYS SOFITEL

Durant dix jours, partout dans le monde, Sofitel met le vin à l'honneur : dégustations, découvertes de cépages locaux, rencontres avec des vignerons, afterwork vin & saxophone, ateliers cocktails, dîners gastronomiques... **Facteur glam : +++** Expérience gustative au coucher du soleil sur le Vieux-Port à Marseille, brunch avec un vigneron alsacien à Strasbourg... À chaque Sofitel ses bacchanales. **Tasty : +++** La découverte de crus inconnus comme de flacons d'exception. **Eternity : +** Du 21 septembre au 31 octobre.
sofitel.com



ESPRIT DE VIN

RUINART ROSÉ POUR BENJAMIN BIOLAY

Le chanteur est sur la scène mythique de la Salle Pleyel (du 23 au 25 septembre) qui rouvre ses portes après un an et demi de travaux. Alors champagne ! D'autant qu'avec « Palermo Hollywood », son nouvel album, le crooner mélancolique semble avoir enfin découvert la joie de vivre. Quoi de mieux que les notes de fruits exotiques de ce Ruinart Rosé pour être au diapason des accords latinos de son titre « Miss Miss », tel le bruissement rafraichissant d'un cordon de bulles !
67C.ruinart.com



TABLE OUVERTE

LE PERCHOIR DU BHV MARAIS

C'est reparti pour « Tous au restaurant » (étoilés ou bistrots). Jusqu'à 2 octobre, dans toute la France, on vient à 2 et on paye pour 1. Cette année, l'opération prend de la hauteur avec des tables éphémères sur les toits du BHV (le 19 septembre), de la Fondation Louis Vuitton (le 23 septembre) et du Perchoir Ménilmontant (le 25 septembre). **Le lieu** : le rooftop du BHV transformé en potager de 2 000 mètres carrés ! **L'assiette** : exécutée, sous vos yeux, par Denny Imbroisi, Pierre Lambinon, Sébastien Sanjou, François Gagnaire et le nouveau chef pâtissier du Plaza Athénée, Angelo Musa. **L'addition** : 140 € le dîner pour 2, avec champagne.
tousaurestaurant.com

ILLUSTRATION STÉPHANE MANEL. PHOTOS MARIO CUTOLO ET PRESSE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION