

# Cuisine Actuelle

NUMÉRO 119 - 15 OCTOBRE 2010



## 20 Actus

**Les plats à l'automne**

**1. Les légumes**  
Les légumes d'automne sont parfaits pour les soupes, les gratins et les rôtis.

**2. Les fruits**  
Les fruits d'automne sont parfaits pour les desserts, les salades et les jus.

**3. Les épices**  
Les épices d'automne sont parfaits pour les plats réconfortants et les boissons chaudes.

**4. Les plats**  
Les plats d'automne sont parfaits pour les soirées d'automne et les fêtes de famille.



70  
recettes  
en fête

Menu de Noël  
révisité. Muffins  
salés et sucrés.



Thierry Barot, installé dans le Sud, vous invite à découvrir sa cuisine séduisante et inventive.

**COUP DE CŒUR**

À COGOLIN (83)

## La Grange des Agapes

Voici moins d'un an que, venant de la Villa Belrose à Saint-Tropez, le chef Thierry Barot s'est installé à Cogolin, derrière l'hôtel de ville. Il mitonne une cuisine séduisante et pleine d'idées comme la crème de potimarron à l'écume de lard fumé, le parmentier de

lièvre à la royale ou le tiramisu de tomates au gingembre, à des prix raisonnables. Sans oublier les irrésistibles desserts au chocolat. Il en a fait un livre et partage ses secrets dans des cours de cuisine.

• Menus à 27, 38 et 45 €, déjeuner 20 €. 7 rue du 11-novembre, tél. 04 94 54 60 97.

### Tradition

À BOULOGNE-BILLANCOURT (92)

#### Le Gorgeon

On se bouscule dans ce bistro près de la Porte de Saint-Cloud pour ses grands classiques de la cuisine parisienne : poireaux

vinaigrette, œuf mayo, boudin, entrecôte frites ou bœuf bourguignon. Des petits vins bien choisis.

• 35-40 € à la carte. Tél. 01 46 05 11 27. Fermé dim. et lundi.



### Inventif

À PÉRIGUEUX (24)

#### La Cuisine de Grégoire

Au cœur de la vieille ville, un jeune chef très doué. Venez découvrir son menu-dégustation à 35 € "Laissez-vous faire par Grégoire". Il y propose des petits plats du marché qui mêlent avec réussite innovation et tradition, équilibre et jolies saveurs.

• 30-40 € à la carte. 12 rue de la Sagesse. Tél. 05 53 46 69 75. Fermé dimanche et lundi.

### Authentique

À PARIS (75)

#### Despréaux

Un ancien de la finance, reconverti dans la restauration, tient ce bistro de cuisine généreuse et bien tournée où se côtoient, confit, foie gras, charlotte d'agneau à l'aubergine ou encore des spécialités de Corse ou d'ailleurs. Avec un joli choix de vins.

• Menus à 15,50 € et 19 €. Tél. 01 46 47 87 19. Le midi, du lundi au vendredi. Le soir, du mardi au vendredi, samedi s/réservation.

On aime leurs idées

Des créations de chef à découvrir chez eux ou à leur chiper !

### Des bonbons de saumon avec Nicolas Le Bec

Jolis, délicieux à grignoter à l'apéritif ou sur un buffet, les bonbons de saumon de Nicolas Le Bec, chef lyonnais doublement étoilé, sont ultrafaciles à préparer : couper un morceau un peu épais de saumon fumé (un cœur de saumon) en morceaux de 3 cm de long sur 1 cm de large. Saler, poivrer. Arroser d'huile d'olive et parsemer de graines de sésame préalablement poêlées à l'huile d'olive. Répartir des zestes de citron vert puis emballer chaque bonbon dans du papier transparent. Garder 1 h au frais. Sur le même principe, on peut créer d'autres "bonbons" avec Saint-Jacques, viande, fromage, etc.

• D'autres idées dans *La cuisine des voyages* de Nicolas Le Bec, éditions Glénat, 39 €.



VITE DIT

• **Terroir à l'honneur** avec les chefs des Châteaux & Hôtels Collection qui revisitent les classiques dans une formule déjeuner à 28 € durant les mois de mars et avril. Rens. [www.chateauxhotels.com](http://www.chateauxhotels.com) • **17° Sens**, les frères Pourcel, chefs étoilés de Montpellier, ouvrent une nouvelle table à Genève (hôtel East West). • **Cink, un restaurant tout bio**, jusqu'aux vins. 5 rue Einesy, Cannes (06), tél. 04 92 99 72 00.