

TENTATION

LE MAGAZINE DE LA SEXUALITÉ



Les nouvelles tendances
de l'été 2010

Les secrets
pour attirer l'attention

Les nouvelles tendances
de l'été 2010

Swing à Gossier

La Grange des Agapes à Cogolin

Vous prenez deux pros : Thierry Barot en cuisine (ex-Bastide de St-Tropez et Villa Belrose) et Jean-Rémy Casnedi en salle (ex-directeur de la Bastide St-Tropez), vous relookez entièrement l'ancienne "grange" avec une salle très contemporaine – couleur café crème – en étage autour de la cuisine ouverte, et vous faites des étincelles. Une belle cuisine soleil : tarte fine de maquereaux, tomates et mozzarella au pistou, calamars sautés à l'ail et risotto à l'encre de seiche, délicieuse épaule d'agneau confite aux olives (cuisson de 7h)... En grimant jusqu'à l'étage, on découvre une petite merveille : le mur végétal avec absinthe, estragon, basilic, fraisier... et l'on a envie de croire aux futurs cours de cuisine. Une adresse précieuse l'hiver dans le golfe de Saint-Tropez. Menus : 25€, 36€ (épices) et 45€ (dégustation). Carte 40/45€ sans les vins.

7 rue du 11 novembre 83310 Cogolin
Tél. 04 94 54 60 97 – www.grangeagapes.com



La Grange des Agapes

A NICE

Effervescence

Atmosphère théâtrale pour le seul bar à champagne de la ville sous les ors et velours rouge dans une cave voûtée. De 12€ à 15€ la flûte accompagnée de bouchées gourmandes salées ou sucrées. Ou d'assiettes de foie gras et de saumon fumé d'Écosse (12€). De 18h jusque tard dans la nuit du mardi au dimanche.

10 rue de La Loge 06000 Nice – Tél. 04 93 80 87 37.

Restaurant Rolando

Cette ex-institution niçoise qui a été superbement réaménagée sous une déco vénitienne par les nouveaux propriétaires : Virginie et Dany Acety, mérite l'étape. Car la nouvelle carte résolument italienne (excellente escalope parmigiano, saltimboca à la romana... millefeuille Rolando, un petit chef d'œuvre de feuilleté et de chantilly...) est à recommander. Menus : 16€ et 19€ au déjeuner. Carte 40€.

3 rue Desboutin 06000 Nice – Tél. 04 93 85 76 79

Fermé les samedi midi et dimanche.

Le Padouk

La façade Art déco de l'hôtel du Palais est toujours aussi somptueuse et le resto Padouk qui a le privilège de s'étirer sur la terrasse autour de la piscine, reste la bonne affaire. Philippe Thomas, l'ex-second, perpétue des saveurs avec les tapas niçois, les filets de rouget à la plancha, le risotto où les pâtes artisanales italiennes aux crustacés, l'agneau de lait et la courgette fleur farcie à la ricotta... On conserve précieusement l'adresse car Jérôme Di Marino, le directeur, assure l'esprit qualitatif. Menus : 49€ et 75€.

Palais de la Méditerranée

13 Promenade des Anglais 06000 Nice

Tél. 04 92 14 76 00.

A CANNES

L'Affable

La déco épurée et très zen (bois de chêne et cuir) ne doit pas tromper son monde. On est chez Jean-Paul Battaglia (ex-Feu Follet à Mougins) qui ne cache pas sa cuisine (ouverte) pour délivrer un message régional bien fait à

la minute : ceviche garniture mimosa, tartare de saumon à la moutarde de wasabi, minute de thon à la réduction d'échalote et poivre noir, mitonnée de homard au curry... On aime beaucoup car le service est assuré avec efficacité tout sourire et le choix des vins de Provence reste correct. Menus : 20€ (plat + entrée ou dessert) et 24€ (dég.), 38€ (dîner). Carte 35/45€.

5 rue Lafontaine 06400 Cannes – Tél. 04 93 68 02 09.

Fermé les samedi midi et dimanche.

Zoom Restos

ANNE-SOPHIE PIC, 37 ans, l'héritière et le chef du restaurant Pic à Valence (Drôme), 3 étoiles Michelin (depuis cette année), a été élue Chef de l'Année 2007, juste après Thierry Marx (2006). Espoir de l'année 2007 : Nicolas Mouton du magnifique Château d'Ermenonville en région parisienne.

LÉON DE LYON de Jean-Paul Lacombe, qui ne ferme plus ses portes en fin d'année mais devient une belle brasserie du centre ville. Avec une partie des anciennes équipes.

LE PRÉ CATELAN de Paris du groupe Lenôtre, a été entièrement relooké par Pierre-Yves Rochon. Mais Patrick Sciard, le Président du Directoire de Lenôtre, va plus loin puisqu'il vient d'ouvrir le Pré Lenôtre à Pékin, dans le tout nouveau Sofitel Wanda Beijing.

À L'HÔTEL LE BRISTOL à Paris, les fêtes de fin d'année seront somptueuses avec dîner gastronomique au restaurant d'hiver (680€) ou Saint-Sylvestre de la fête proposant dîner dans les salons, danseuses de French Cancan, ballet russe... (800€) ou bien Saint-Sylvestre de la lumière au bar de l'hôtel avec DJ (250€). Mais à minuit, rendez-vous dans le jardin pour un feu d'artifice magistral. Réservation au 01 53 43 43 00.

LE CROCODILE À STRASBOURG, vitesse TGV ! Car Emile Jung a inventé un menu en hommage à l'arrivée du TGV en Alsace. Traversée de l'île de France, de la Champagne, de la Lorraine, de l'Alsace... Mais il honore aussi les enfants autour de son "menu Rataouille" (une entrée, un plat de viande et un dessert inspirés des recettes du film à 22€). Concours de dessin en prime pour gagner des bons d'invitation au resto, des billets de cinéma et une carte d'abonnement à UGC Ciné Cité. Tél. 03 88 32 13 02.

À L'HÔTEL NÉGRESKO de Nice, arrivée de Jean-Denis Rieubland (ex-chef de cuisine du Four Seasons Domaine de Terre Blanche à Tourrette dans le Var et Meilleur Ouvrier de France), qui remplace Bruno Turbot.