



Notebook/resto

L'IRRÉSISTIBLE légèreté...



TENDANCE DE LA RENTRÉE : DES PALACES AUX BISTROTS, LES CHEFS PASSENT EN MODE LIGHT. SIX NOUVELLES TABLES.

LE JOY POKE BOWL DE LUXE

L'esprit du lieu : un jardin dans la cour intérieure de l'hôtel Barrière Le Fouquet's (1), où les canapés accueillants et les tables en fer forgé se cachent au milieu de bosquets. Idéal pour profiter de l'été indien.

Au menu : une carte qui joue la légèreté. Ceviche de daurade royale et sommités de chou-fleur (26 €), king crabe au citron vert et salade de haricots à l'avocat (39 €), gambero rosso au curry et petit épeautre (52 €).

À tester absolument : la spécialité healthy venue d'Hawaï, le Joy Poke Bowl (thon, mangue, avocat, quinoa, navet, coriandre, wakamé, sésame, 36 €). Tout cru, il a tout bon !

46, avenue George-V, 75008 Paris.

hotelsbarriere.com

L'ACACIA GASTRONOMIE VÉGÉTALIANNE

L'esprit du lieu : à Saint-Tropez, le restaurant gastronomique du Château de la Messardière (2) offre une vue exceptionnelle

sur la baie de Pampelonne. Depuis son arrivée, le chef Jean-Michel Le Béon y concocte des assiettes healthy et a même imaginé un repas 100% végétalien.

Au menu : un hymne à la terre en quatre temps. Légumes de nos producteurs, l'artichaut en plusieurs textures, risotto végétal aux asperges et girolles bouton, et pêches pochées et rôties, émulsion fraise et herbes fraîches, granité vin blanc (70 €).

À tester absolument : un plat veggie délicieux, à la carte. Les légumes de nos producteurs, qui varient selon le marché et sont servis cuits

et crus sur un lit de graines germées façon risotto, avec œuf parfait et pétales de truffe d'été (29 €).

2, route de Tahiti, 83990 Saint-Tropez.

messardiere.com

L'ORANGERIE EXPÉRIENCE BIEN-ÊTRE ÉTOILÉE

L'esprit du lieu : sous son dôme de verre, le troisième restaurant gastronomique du Four Seasons Hôtel George V, récompensé d'une étoile, offre une ambiance apaisante. Son chef, Alan Taudon, a imaginé une invitation au mieux manger, qui se termine avec un arbre où les mignardises sont des fruits (3).

Au menu : une cuisine saine et digeste, sans viande, avec du poisson et des laitages, des sauces sans gras et des aliments riches en antioxydants. Salade de rigatoni virtuels (sans pâtes, entièrement



Notebook/resto



2



3

végétale, 32 €), mangue rôtie en feuille de lait, olives et cacao amer (52 €), fins copeaux de seiche et son pressé de tomates (41 €).

À tester absolument : le rituel Bien-être & Gourmandise. Un petit déjeuner, un déjeuner ou un dîner à l'Orangerie, suivi ou précédé d'un soin antioxydant de 1 h 40.

31, avenue George-V, 75008 Paris.
lorangerieparis.com

L'OFFICINE DU LOUVRE SAVEURS BOTANIQUES

L'esprit du lieu : ultraparisien, au cœur de l'Hôtel du Louvre, rouvert après un an et demi de travaux. Le bar (1), qui s'abrite sous une extraordinaire verrière d'époque Napoléon III, se convertit en restaurant à midi et au dîner.

Au menu : les recettes du chef Denis Bellon, parfumées et allégées par des infusions, bouillons et décoctions. Florales de légumes (lentilles corail et quinoa, vinaigrette carotte et fruit de la passion, 15 €), cannelloni végétal de tourteau (18 €), risotto de petit épeautre, artichaut et tomates (23 €), langoustines rôties (29 €).

À tester absolument : les cocktails végétaux (clin d'œil à la passion de Napoléon III pour la botanique) signés par Marie Picard, dont le

Basidyllic, sans alcool (raisin blanc, raifort, citron, ginger ale et basilic).

Place André-Malraux, 75001 Paris. hyatt.com

L'ABATTOIR VÉGÉTAL LA TABLE

VEGGIE SANS FRONTIÈRE

L'esprit du lieu : dans la lignée du coffee-shop éponyme de la rue Ramey, dans le XVIII^e, à Paris, cette nouvelle adresse rive gauche propose des assiettes végétales (80 % véganes et 20 % végétariennes), conçues par Ava Lagatta (2) et Jenny Boniton. Tout est bio, sans gluten, sans additifs, non pasteurisé et à index glycémique bas.

Au menu : des plats légers, inspirés de la cuisine végétarienne du monde : baba ganoush (caviar d'aubergines, grenade et citron, 7,5 €), brochette de tofu teriyaki (9 €), riz frit à l'ananas et poivron rouge façon thaï (22 €).

À tester absolument : les jus pressés à froid et les cocktails créés pour la table, qui se déclinent en version sans alcool. Notre coup de cœur : le Frida (tequila, ananas, coriandre, citron vert, agave et chipotle, 16 €).

9, rue Gaisarde, 75006 Paris. abattoirvegetal.fr

LE BISTROT DES HAUTS DE LOIRE INSPIRATION DU POTAGER

L'esprit du lieu : à deux heures de Paris, dans un ancien pavillon de chasse entouré d'un parc boisé de 70 hectares, l'hôtel des Hauts de Loire est un Relais & Château dédié au bien-être. Pour la cinquième fois, le chef doublement étoilé Rémy Giraud a travaillé avec le docteur Olivier Courtin-Clarins pour créer un menu healthy autour des produits du jardin.

Au menu : un plat (brassée de tomates multicolores, caillé de chèvre fermier et sorbet au harissa doux, 3) et un dessert (sorbet aux abricots rôtis au miel, glace onctueuse à la lavande fraîche infusée au lait d'amande et brisures de meringue au sirop d'agave).

À tester absolument : le menu été Bien-être Clarins (30 €), qui est proposé jusqu'au 21 septembre.

79, rue Gilbert-Navard, 41150 Onzain.
hautsdeloire.com