



TABLES D'HÔTE DU PÈRE NOËL

POUR DES VACANCES HIVERNALES À PARIS OU EN RÉGION, CHOISISSONS DES ÉTABLISSEMENTS D'EXCEPTION

LE RÉGENT

L'hôtel Régent, voici une adresse à retenir pour ceux d'entre vous qui, lorsqu'ils viennent à Paris, cherchent encore leur « hôtel sympa bien situé pas trop cher et où on ne se cogne pas à la baignoire en ouvrant la porte de la chambre ».

L'adresse est également à retenir si vous culpabilisez chaque fois que vous envoyez beau-papa et belle-maman dormir à l'hôtel (même si on sait tous que c'est la meilleure solution) et que vous n'avez pas encore trouvé l'endroit qui leur rendra le sourire.

À deux pas de la porte Maillot, ce petit établissement est situé dans un hôtel particulier dont il a gardé le charme (moulures, beaux sols, grand jardin) en y ajoutant deux éléments qui font sa marque de fabrique : une modernité de bon goût et un engagement « eco-friendly ». C'est le deuxième hôtel de France à avoir reçu la certification « eco-label ». Tri des déchets, économie d'énergie, matières et matériaux écologiques. Le Régent est engagé et ça nous plaît. Côte chambres, pour le quartier, c'est plutôt calme, même quand on est du côté de la rue (elle est très étroite et la cour nous en éloigne). Plusieurs

catégories de chambres vous sont proposées, même la plus simple a déjà cachet et matières nobles, vous pouvez donc foncer les yeux (et à poings) fermes. Après une bonne nuit réparatrice, n'oubliez pas le petit déjeuner, notamment pour ses fruits pressés, ses viennoiseries « juste comme il faut », et prenez le temps de le savourer au jardin dès le retour des beaux jours. L'endroit est également à retenir pour les rendez-vous d'affaires, le petit salon se prêtant tout à fait à des réunions rapides autour d'un verre. ■

Hôtel Régent

6, rue Pierre-Demours, 75017 Paris.

www.hotel-paris-garden.com

L'AUBERGE DU PÈRE BISE

L'homme idéal existe-t-il ? En tout cas, si l'homme idéal était un lieu, ce serait probablement l'Auberge du Père Bise, établissement Relais & Châteaux centenaire, étoilé au Michelin, situé au bord du lac d'Annecy.

Le rapport entre un lieu comme celui-ci et l'homme idéal ? C'est parti.



L'Auberge du Père Bise est chaleureuse : l'endroit est cosy, boire une coupe de champagne accompagnée de purée de framboises face à l'âtre avec vue sur le lac vaut déjà les quatre heures de TGV.

L'Auberge du Père Bise aime faire plaisir : la générosité est le maître mot quand il s'agit d'évoquer l'Auberge. Que ce soit au cours d'une discussion avec le sommelier passionné, poète et facétieux (buvez donc un verre de cuvée *Déchirée* à ma santé et achevez-vous avec un *Ours Blanc* vous verrez bien), que ce soit en louchant sur le chariot de desserts ou en évoquant des anecdotes des générations Bise qui se sont succédé à la tête et aux fourneaux de l'établissement avec Mathieu (le directeur) ou Sophie (Bise, 4^e génération), vous n'aurez face à vous que des personnages qui chercheront à vous procurer du plaisir. Tout un programme et ce n'est qu'un début !

L'Auberge du Père Bise a des valeurs : ce n'est pas un établissement comme les autres. On y sert encore des recettes élaborées par Marguerite Bise, grand-mère de Sophie. Remises au goût du jour (notamment en allégeant un peu les sauces), les recettes d'antan n'ont rien à envier aux « trouvailles » culinaires que l'on nous sert parfois. Sur commande, vous pouvez également vous faire préparer des plats que l'on ne sert plus (en commandant à l'avance, vous pourrez déguster notamment une poularde à la Souvarov, un spectacle aux cinq sens). Toujours fidèle à ses traditions mais également ouvert aux commentaires de sa clientèle qui est fidèle sur plusieurs générations, l'Auberge a trouvé le juste équilibre entre savoir où elle va et se souvenir d'où elle vient.

L'Auberge du Père Bise vous rend plus beau : air pur, montagne, ou alors éclairage tamisé... quelle que soit la raison, vous vous trouverez toujours plus beau là-bas. La nuit de sommeil réparatrice grâce au calme absolu et au dîner gastronomique n'y est pas pour rien également.

L'Auberge du Père Bise vous enivre : on a déjà évoqué le sommelier, parlons maintenant de la carte des vins. Ou plutôt du classeur. Il y en a pour tous les goûts et tous les budgets, sachez néanmoins que de nombreux grands crus rarissimes sont disponibles à la carte, ainsi que des ovnis (objets vigneux non identifiés) qui valent le détour. L'Auberge du Père Bise fait très bien à manger : « L'Escargot "Petit Gris", royale de persil, en cappuccino d'ail rose de Lautrec », « Le Homard Bleu cuit au moment, nage crémeuse légèrement épicée », « L'Écrevisse en gratin façon Marguerite Bise », les soufflés et le cha-

riot de desserts... quoi, vous êtes encore là ? Pas déjà en train de réserver vos billets tout en commençant un régime préventif ?

L'Auberge du Père Bise se mérite : vous vous en doutez, que ce soit pour une simple nuit ou pour un package golf ou spa ou tour en hélico autour du mont Blanc, passer un séjour à l'Auberge représente un investissement. Vous pourrez même trouver une semaine en Tunisie dans un low-cost avec bracelet fluo et purée à tous les repas. Mais ici on parle de l'homme idéal, pas de johnny28 de Meetic. Chacun son truc... ■

Auberge du Père Bise

www.perebise.com

303 route du Port - Lac d'Annecy - 74 290 Talloires.

LE WINCH

On vous en parlait déjà l'an dernier, de cette adresse découverte au pied de la butte Montmartre. Le Winch est un restaurant de poissons (mais pas que, quelques plats satisferont les plus carnivores d'entre vous), spécialisé dans l'ultrafrais.

C'est bien simple, le Winch travaille avec quelques pêcheurs côtiers, toujours les mêmes, qui livrent la marchandise plusieurs fois par semaine. Pas d'igloo ici, pas même de Rungis, tout frétille dans l'assiette, et nos papilles le font à l'unisson.

Si nous vous reparlons du Winch, c'est parce que la carte s'est enrichie de deux nouveaux plats que vous ne trouverez nulle part ailleurs : le burger breizh et les sushis bretons. Pas de modernisme clinquant, pas de branchouille outrancier... Le burger est en fait un tartare saisi de saumon et haddock servi dans un pain boulanger recouvert de sauce légèrement moutardée et accompagné de quelques algues. C'est fondant, savoureux... on a craqué. Les sushis quant à eux sont un hommage à la Bretagne : andouillette, fromage frais, écrevisse, poisson cru (évidemment), chacune des préparations est une aventure à elle toute seule. Servis sur une ardoise, les sushis bretons valent également le détour.

Les prix restent toujours aussi abordables vu la qualité du repas (une quarantaine d'euros pour un menu trois services vin compris), et nous vous conseillons toujours de réserver. De découverte, le restaurant de Christophe Huchet est passé maintenant à valeur sûre, on s'en doutait ! ■

WINCH

44, rue Damrémont, 75018 Paris. Tél. : 01 42 23 04 63.