

PARIS ET SA RÉGION  
PRÈS DE CHEZ VOUS LES  
TABLES CHOISIES PAR NOS  
ENQUÊTEURS POUR LES FÊTES!

+100

PARTOUT EN FRANCE

RESTAURANTS POUR FINIR  
L'ANNÉE EN BEAUTÉ

# Gault & Millau

N°45 novembre-décembre 2010

*Trouver le meilleur; toujours*



*Spécial fêtes*

## VOTRE TABLE DE RÉVEILLON

*Deux ambiances  
exclusives en détails.  
Les éléments déco  
pour que votre  
table invite  
à la gourmandise.*

*Champagnes  
de vigneron*  
**30 COUPS  
DE CŒUR**

*Recettes  
de nos régions*

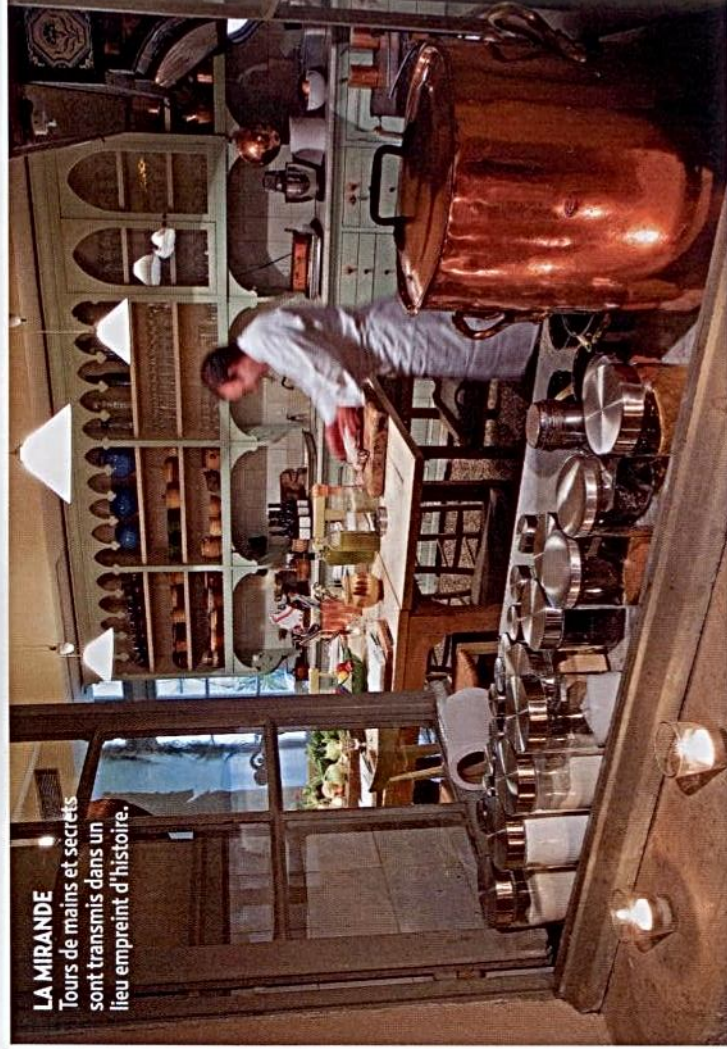
**LES CHEFS  
DÉVOILENT  
LEUR MENU  
DE NOËL**

*Tuisine  
du réveillon*

**15 DESTINATIONS  
WEEK-END  
POUR APPRENDRE SES  
SECRETS AVEC UN PRO**

*Tadeaux*


**40 IDÉES  
POUR LES  
GOURMANDS**




**LA MIRANDE**  
Tours de mains et secrets  
sont transmis dans un  
lieu empreint d'histoire.

À PARTIR DE 105 €

**Hôtel des Ormes \*\*\* - chambres d'hôtes**  
Normandie - Barneville-Carteret | 50 |

 Dans cette ravissante station balnéaire, face aux îles de Jersey et Guernesey, cette demeure du XIX<sup>e</sup> siècle, avec sa façade de vigne vierge, son jardin exotique, ses 12 chambres cosy et son cadre chaleureux, est une jolie escale pour découvrir les secrets du paysage sauvage du Cotentin. Décoré avec goût par ses propriétaires brésiliens tombés amoureux du coin, cet hôtel abrite également une boutique déco de charme. Au restaurant, Anthony Riche fait la part belle aux produits de saison. Pour ceux que la cuisine passionne, il propose des cours (à partir de 125 €) permettant de découvrir sa région aux travers de ses spécialités culinaires, et spécialement autour du homard bleu.

**GM+** Et puisque vous êtes à Barneville, profitez-en pour pousser la porte de La Marine , dirigée par Laurent Cesne, et découvrir d'autres parfums iodés renouvelés avec éclat.

F. janvier.

À PARTIR DE 90 €

**Auberge Basque \*\*\***  
Pays basque - Saint-Pée-sur-Nivelle | 64 |

 À 8 km de Saint-Jean-de-Luz, au sommet d'une colline face aux montagnes de la Rhune, cette auberge contemporaine profite d'un cadre exceptionnel au cœur d'une nature grandiose. Simplicité et élégance sont les valeurs essentielles du lieu : ambiance intimiste dans les chambres, cocon de douceur et de sérénité à l'espace soin où l'on vous dispense le rituel des massages Cinq Mondes. Et à la Table de l'Auberge Basque, , c'est Cédric Béchade qui officie, toujours aussi convaincant lorsqu'il prend ce terroir basque à bras-le-corps et le triture entre tradition et modernité. Chaque samedi matin, d'octobre à fin mars, il anime une initiation à la cuisine autour d'un équipement, la plancha par exemple (120 € par personne).

**GM+** Imposable de ne pas goûter la brioche de Saint-Pée, au levain naturel, parsemée de noix et de pâte de coing, créée par Cédric et le boulanger du bourg.

Hôtel : F. 9 janv. - 2 fév. et 5-14 déc. Restaurant : F. lundi, mardi, sam. à déj., 9 janv. - 2 fév., 27 juin - 1<sup>er</sup> juil. et 5-14 déc.

À PARTIR DE 92 €

**Les Glycines \*\*\***  
Périgord - Les Eyzies-de-Tayac | 24 |


Ici, on est chez Pascal Lombard et Éric Jung, aucune parenté avec le grand Émile, mais un apprentissage chez lui. Niché dans un magnifique espace naturel, tout de falaises et d'habitations troglodytiques, ce lieu est l'étape obligée de tous ceux qui souhaitent partir sur les traces de Cro-Magnon. Simple ferme transformée en hôtel de charme, Les Glycines proposent des chambres au confort irréprochable, avec ciels de lit et boutis, un bar très british et une piscine. Pascal Lombard et Éric Jung offrent une cuisine rustique chic s'adressant à ceux qui savent tenir leur fourchette et qui aiment les bonheurs simples. Pour les amateurs, ils dévoilent leurs tours de mains (à partir de 60 €).

**GM+** En janvier, c'est la saison de la truffe, alors tout tourne autour d'elle : menu, cours et visite d'une truffière.

F. non communiquées.

À PARTIR DE 310 €

**La Mirande \*\*\***  
Provence - Avignon | 84 |

 Cette magnifique demeure historique, avec vue sur le Palais des Papes, offre un cadre exceptionnel. Les 20 chambres, déclinées dans un style XVIII<sup>e</sup> avec de riches tentures, proposent un confort high-tech intégré, à l'instar des téléviseurs « miroirs ». Entre la table d'hôte et le restaurant



gastonomique mené par Rudy Salomon, l'hôtel propose une cuisine sincère et vivante, bio et locavore. Une semaine par mois, les grands chefs de la région vous donnent rendez-vous dans les cuisines pour vous transmettre leurs secrets après une visite des halles d'Avignon (à partir de 80 €).

**GM+** Certains soirs, une table d'hôte se dresse dans le décor médiéval de l'ancienne cuisine et le chef concocte ses mets sur le vieux fourneau à bois et dans les casseroles en cuivre. Convivialité garantie.

Hôtel : Ouv. 7/17. Restaurant : F. 2-10 août à déj.

À PARTIR DE 350 €

**Hostellerie Régis et Jacques Marcon \*\*\***  
Auvergne - Saint-Bonnet-le-Froid | 43 |

 Ici, au sommet du village, dans un cadre des plus bucoliques, on vient s'initier à une cuisine de très haut vol : on est chez Jacques et Régis Marcon,  dans une maison symbolisant l'auberge champêtre moderne, totalement d'avant-garde dans son décor et sa cuisine, mais revendiquant ses racines et son terroir. Les cours de la Petite École des Cimes se font en 1, 2 ou 3 jours, autour de thèmes variés : « Les pieds sous la table », « Cuisine de prestige et de fêtes », « Diététique gourmande » à partir de 150 €.

**GM+** Goûtez la cuisine des Marcon et vous comprendrez le pourquoi des cinq-toques. Pour l'hébergement, on peut aussi choisir leur autre hôtel, le Clos des Cimes \*\*\* à partir de 175 €.

F. non communiquées.