

MAFIAS : COMMENT ELLES DETRUISENT LA PLANETE

L'EXPRESS

N° 3341 semaine du 15 au 21 juillet 2015

LEXPRESS.fr

**Edition spéciale
12 pages**

**60 idées
pour réussir
vos vacances**

Un été à

La Baule, Pornichet, Le Pouliguen, Le Croisic



M 05322 - 3341S - F: 4,90 € RD III

EXPRESS #ROULARTIA

AVEC

**france
info**

**Les meilleures adresses,
les événements à ne pas manquer,
les plus belles balades...**

ALAIN LE BOT/PHOTONONSTOP/AFP

Délicieux face-à-face

Ces jeunes chefs au parcours impeccable se sont récemment emparés des fourneaux de deux excellentes tables. Rencontre au sommet.



CRÉATIFS Partitions impeccables pour ces nouvelles figures locales.



PHOTOS : J.-C. LEROUX

Justin Zumkeller

Le décor était là : un cocon feutré niché dans une belle villa bauloise. Il ne manquait plus qu'une toque à sa hauteur. Exfiltré du Castel Marie-Louise, où il officiait comme second entre 2011 et 2014, cet Angevin de 27 ans envoie, depuis février, une formule hebdomadaire sans fausse note. En témoignent les ravioles de crabe et betteraves aigres-douces, les asperges blanches au pecorino et jambon de Vendée, les framboises Burban en sphère chocolatée (32 €)... Passé également par le Domaine de la Bretesche, l'Hôtel Royal et le Relais Bernard Loiseau, Justin Zumkeller décroche le poste très convoité de second de l'Atelier de Joël Robuchon, à Las Vegas (2009-2011). Depuis sa reprise, il y a deux ans, par Nadine Flammarion, le Saint-Christophe avait vu se succéder pas moins de quatre chefs. Cette nouvelle recrue est assurément la bonne. Formules : 25 €, 32 € et 45 €.

► **La Table du Saint-Christophe, 1, avenue des Alcyons, La Baule. 02-40-62-40-00. www.st-christophe.com**

Robin et Caroline Dugal

Les hôtels-thalasso sont généralement plus réputés pour leurs cures que pour leurs plats. Et pourtant : Robin Dugal, chef pâtissier du Château des Tourelles, a remporté, en janvier dernier, le championnat Grand Ouest dans sa discipline. Le duo qu'il forme avec son épouse, 28 ans comme lui, résout le paradoxe d'une cuisine à la fois gourmande et légère. Un exemple : le pot-au-feu arrive escorté de deux morceaux de foie gras aériens, baignés d'un bouillon aux petits légumes. Cette jeune toque fut formée au Pré Catelan, puis au Ritz, à Paris, avant de passer chez le pâtissier parisien Gérard Mulot. Robin, lui, fut responsable des desserts chez Alain Senderens. On recommande le « mojito » sous forme de mousse sur un sablé aux noisettes et couronné d'une petite meringue. Ou encore le paris-brest sans sucre. Brunch dominical : 48 €. Formules : de 29 € à 65 €.

► **Château des Tourelles, 1, avenue Léon-Dubas, Pornichet. 02-40-60-80-80. www.thalasso-tourelles.com**

Gastronomie à petits prix

Seasons. Coaché par le chef étoilé Eric Guérin, Benjamin Larue restitue l'esprit de La Mare aux Oiseaux dans ces confrontations de saveurs sur le fil, comme cette huitre cuite surmontant des rillettes de lapin et accompagnée d'une compotée d'oignons. Formules : 29,50 €-59 €.

► **Avenue du Jardin public, La Baule. 02-40-60-71-68. www.seasons-labaule.com**

La Roche Mathieu. Dans sa belle villa, Christophe Audic décline ses accords inattendus, à l'image de cet encornet et paupiettes de lapin sur purée à l'encre de seiche. Formules : 29 €-41 €.

► **28, rue du Golf, Batz-sur-Mer. 02-40-23-92-12. www.restaurant-roche-mathieu.fr**

Le Fouquet's. Un décor siglé Fouquet's et une carte estampillée Pierre Gagnaire ? Malgré le coup marketing, cette table emballe grâce à la formule déjeuner (28 €). Mention pour le suprême de poulet jaune à la langouille et le kouign-amann à l'ananas.

► **7, avenue Pierre-Loti, La Baule. 02-40-11-48-48. www.lucienbarriere.com**



Verdict : Dans une jeune scène gastronomique où les cuisines ont parfois tendance à toutes se ressembler, ces toques pleines de promesses parviennent chacune à s'affirmer dans des registres nets et distincts. Chapeau !