

Bonnes Tables

José Darras,
golfeur gastronome.



19ème trou

Où fêter vos birdies, où vous remettre d'une carte catastrophique ? Voici une sélection de lieux épicuriens et conviviaux où la petite blanche n'est jamais très loin...

L'Acajou, Jean Imbert index 12



A sept ans, il improvisait déjà ses créations pour animer la cuisine familiale. Vingt ans plus tard, notre golfeur est le maître à bord de l'Acajou dont il vient de revisiter la déco, style contemporain mais chaleureux, aux couleurs foncées mais accueillantes. La table d'hôtes, en acajou bien évidemment, longue et mise en valeur par une chaude lumière indirecte vous fait une petite place sur de hauts tabourets avec vue fleurie sur de majestueuses orchidées. On pourra aussi profiter de la mini salle tout en blanc avec sa sono rien que pour vous, astucieux contraste de décoration. A noter

une élégante terrasse dont Jean a dessiné le mobilier moderne, original et très confortable. Pourtant l'Acajou et son jeune chef méritent une visite plus encore pour la cuisine. Jean Imbert a bien évolué vers des plats où sa créativité fait merveille, surprenante quelquefois mais toujours bien réfléchi et les prix appliquent réellement les baisses promises. A la carte oeuf coque, mouillettes grillées, courgettes-curry et mousse de carottes dans le jaune, thon rouge bien épais cuisson rosé, avocat et yuzu à l'huile de noix. A l'ardoise, turbot poêlé avec juste un filet d'huile et de

fines tagliérini aux coquillages, entrecôte accompagnée d'une béarnaise dont on ne se souvenait plus qu'elle puisse être aussi bien réussie ! On terminera par un millefeuille de pain d'épices, pommes granny, mascarpone et vanille ou un soufflé au chocolat qui fait encore frémir les papilles en écrivant ces lignes. Formule déjeuner 12 euros, à la carte environ 35 euros.

L'Acajou

35 bis rue La Fontaine, 75016 Paris - Tél. : 01 42 88 04 47

Café Lumière, les golfeurs au cinéma

C'est dans ce salon de l'Hôtel Scribe qu'eut lieu, le 28 décembre 1895, la 1ère séance de cinématographe présentée par les frères Lumière.

Aujourd'hui, le Café Lumière est réputé pour sa table et son hôtel récemment rénové, connu des golfeurs qui aiment s'y retrouver tout comme les membres du comité de Saint-Andrews qui y avaient leurs habitudes, il n'y a pas si longtemps. Le bar, 19ème trou idéal, déploie sur ses murs les photogrammes d'un film des frères Lumière et vous pourrez choisir parmi la vaste panoplie de cocktails, ceux au champagne, une douzaine, aux vieux alcools, une dizaine ou dans les classiques, pas moins d'une trentaine ! Côté table, à midi la verrière fait tout son effet alors qu'à dîner ses lumières tamisées créent l'ambiance cosy d'une



soirée pleine de charme. En cuisine, Sébastien Crison (ex Carré des Feuillants) ne fait pas de cinéma et maîtrise parfaitement sa partition. En entrée, croustillant de saumon fumé maison et chèvre frais à la coriandre ou tout simplement une salade de tomates anciennes bien goûteuses avec de fines tranches de ventrèche. Pour suivre, un vrai poulet fermier rôti, servi en suprême avec son sauté d'artichauts et râpé de mimolette, une entrecôte "Black Angus" qui fond en bouche, accompagnée d'un écrasé de pommes de terre aux herbes et jus corsé ou le filet de bar, juste grillé, compotée et salade de fenouil aux aromates. En dessert, ne pas manquer Le Cinéma, à commander en début de repas, une bobine de film en chocolat sur son écran, mousse de chocolat noir au caramel, biscuit chocolat et gingembre, plaisir des yeux, ravissement des papilles.

Le sommelier présente très intelligemment sa carte des vins et propose aussi d'accompagner chaque plat d'un verre sélectionné.

Café Lumière Hôtel Scribe

1 rue Scribe, 75009 Paris - Tél. : 01 44 71 74 20

Casa Luca, **des golfeurs aux commandes**



Derrière le drugstore Publicis Champs-Élysées, rendez visite à la Casa Luca, nouveau paquebot de la cuisine italienne managé par Nicolas Richard (fils de la célèbre famille des restaurants et des cafés Richard), index 14 et habitué des fairways de Saint-Nom.

Salle totalement redécorée par P-Y Rochon dans un style lounge avec selon les caprices de la météo,

un feu de cheminée ou une somptueuse terrasse. Un beau casting tant féminin que masculin assure un service efficace pour une clientèle connaisseuse. Au piano, Giovanni Perrone, golfeur à ses heures et qui a dirigé les cuisines de quelques grands italiens de Paris dont le San Francisco de Carlo Bianchi, autre golfeur redoutable sur les greens. La carte met en avant tous les classiques avec l'accent des Pouilles natales de Giovanni. Antipasti exquis de fraîcheur avec quelques Pizzetta, Insalata et un Vitello Tonnato à ne pas manquer (fines tranches de veau marinées en sauce à base de thon puis cuites à la minute). Pour suivre, les pâtes maison, dont la Vera Lasagna Emiliana (tomates, viande hachée, béchamel, mozza) ou le magnifique Risotto

all'anatra, timo e aranci (canard, thym, orange). Côté mer, un Bar a la plancha ou des filets de Rougets à la liqueur de citron. De belles douceurs avec une soupe de pamplemousse aux 4 épices ou le tiramisu classico, pas si classique que ça avec le magicien Giovanni. Pour les amateurs de vins rosés, goûtez le Mio Blush, rosé pâle de Vénétie bien fruité.

Menu à 32 ou 40 euros, Brunch 40 euros le dimanche.

Casa Luca

82 avenue Marceau, 75008 Paris - Tél. : 01 47 20 20 40

Café de Paris, MQPP...

Meilleur qualité-prix-plaisir soit la mention MQPP décernée au mythique Café de Paris à Biarritz qui a retrouvé sa splendeur des années 80 grâce au Groupe HMC Hôtels.

Une restauration inspirée pour cet élégant boutique-hôtel, nouveau rendez-vous de l'élégance biarrote. La rénovation cosy-design n'a omis aucun détail : vasques d'Andrée Putmann, tableaux de Michel Hacala, produits de soins signés Chopard... Les baies vitrées des chambres plongent sur l'océan, les suites ont leur terrasse et les lits moelleux garantissent des nuits réparatrices après une partie de golf acharnée. La table est au diapason et on a su respecter l'image gastronomique attachée à cette bonne maison. Le style brasserie, en terrasse comme en salle, privilégie le produit parfaitement maîtrisé avec un service sans faute, le tout dans un style décontracté qui met à l'aise. On aimera le bar, ambiance idéale pour fêter une bonne carte, voire oublier une moins bonne... La grande plage de Biarritz se trouve à seulement 30 mètres du Café de Paris et pour la petite balle blanche, une dizaine de parcours vous attendent dans un rayon de 20 minutes. Nous aurons un petit faible pour le voisin Chiberta à Anglet, dont l'Hôtel de Chiberta et du Golf appartient également au Groupe HMC Hôtels www.hmc-hotels.com. Hors-saison, Biarritz ville jumelée avec Augusta, demeure bien vivante avec mi-octobre Les Makilas du Golf et mi-novembre les fêtes de Biarritz.

Le Café de Paris

5 place Bellevue, 64200 Biarritz - Tél. : 05 59 24 19 53

