

VICHY

## La Maison Decoret joue la carte de la modernité

**Original restaurant, comme son sous-titre l'indique. Jacques Decoret vient d'investir 1,6 M€ dans son nouveau restaurant** installé au « chalet », une bâtisse qui date de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Le restaurant comprend deux salles : une grande qui peut accueillir 35 couverts et la salle Prunelle, 20. Dans la première : tables rondes nappées de blanc, fauteuils en cuir marron posés sur un plancher en bois blond. Cette salle est installée dans la grande boîte de verre accolée au chalet. Le client profite ainsi du spectacle du parc situé juste en face. La deuxième offre un décor différent avec des chaises pantone et des tables en verre. Ce mobilier contemporain joue avec les murs en brique ou aux tons chocolat.

La carte décline une cuisine que le chef, Jacques Decoret, qualifie « *d'ici* ». Il utilise particulièrement des produits d'Auvergne, plus généralement de France, également du monde. On retient parti-

culièrement sa Saint-Jacques d'Erquy en fines tranches, feuilles d'algues craquantes, des langues d'oursins à la saveur iodée à 47 € ou un jaune d'œuf pour accompagner une sole filet de l'île d'Oléron, noisettes et feuilles de laitues tom-

bées, une croûte d'oignons doux à 44 €. Une formule d'appel à 40 € est servie en semaine au déjeuner. Pour se plonger dans l'univers du chef, un menu Confiance est proposé pour 130 €. Un menu à 65 € avec deux plats, fromage et

dessert et à 85 € avec trois plats, fromage et dessert complètent les propositions. Jacques Decoret annonce un objectif de 35 couverts par service. Cinq chambres contemporaines enrichissent l'offre de la Maison Decoret. ■



GAYFRIENDLY

## Le Petit Prince en kilt

**Début mai, l'équipe du Petit Prince de Paris, rue Lanneau à Paris (V<sup>e</sup>) portera le kilt** tous les dimanches soirs. Le temps d'un dîner, les clients vivront à l'heure écossaise sur des airs de

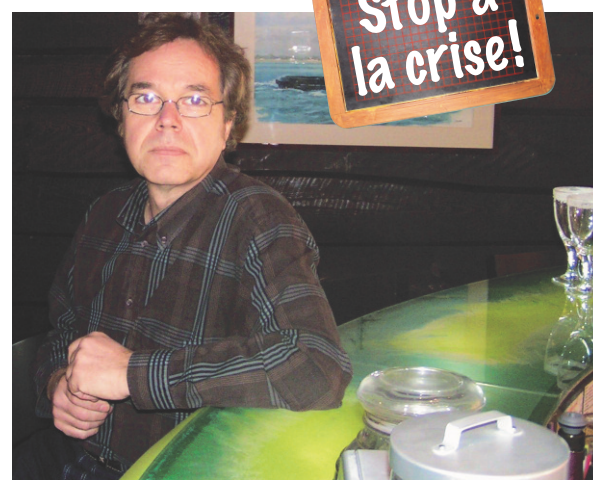


Avec les soirées **Kilt the Sunday**, Réza Katan souhaite donner un rythme à l'activité du restaurant.

musique pop anglaise. Après une première carrière dans l'univers de la mode, Réza Katan est depuis plus d'un an aux commandes de ce restaurant créé dans les années 1970, et qui a conservé toute sa gouaille parisienne, tons rouges et lumières tamisées. Avec une capacité de 90 places assises, Le Petit Prince de Paris, uniquement ouvert le soir, enregistre 180 couverts pour un ticket moyen de 35 €. Trois formules à 16 € (entrée plat), 22 € ou 26 € (entrée plat, plat dessert ou les 3) sont proposées. En cuisine, le chef Benoît Gadreau réalise des recettes entre l'Orient et l'Occident avec herbes et épices : magret de canard aux dattes, œufs pochés crème d'épinard feta au paprika, par exemple. ■

GUÉRANDE

## Le prix dans la tête du client



Pierre Borgen ouvre La Cabane à Jules en mars 2007 dans les marais de Guérande. Pour fêter l'anniversaire de son établissement, mais surtout pour ne pas le laisser « hibernier », il monte en mars une opération de promotion originale. Lancé par un restaurateur londonien, le concept consiste à laisser au client le soin de fixer le prix qu'il estime juste. La carte habituelle et les tickets sont vierges de tout prix, excepté pour les liquides. Si le ticket moyen a logiquement baissé, « *les clients se sont lâchés sur les boissons* », indique Pierre Borgen. Le coup de pub a fonctionné puisque La Cabane à Jules a doublé sa fréquentation durant l'opération. Tirant enseignement de l'expérience, le restaurateur va adapter sa carte. « *Je revois mes tarifs, donc les portions, et j'organise ma carte par prix* », précise-t-il. ■

VITE!

CHÂTEAUX  
ET HÔTELS COLLECTION

France re(cuisinée)

Pour la deuxième année consécutive, l'opération « La France re(cuisinée) » est organisée par une centaine de chefs Châteaux et Hôtels Collection. Du 16 mars au 15 mai, ces derniers « re(cuisinent) » le patrimoine culinaire régional avec des formules déjeuner, du lundi au vendredi, à 28 € ! L'association vient, par ailleurs, de sortir son guide 2009 avec 537 adresses.

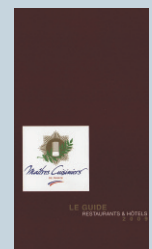
GRENOBLE

La qualité à 4 €, c'est possible !

Tous les mardis, Chez Thierry et Princesse à Grenoble, c'est menu « spécial crise ». Une formule plat-dessert à 4 € avec des produits « *frais et non surgelés* ». Il est possible aussi de choisir, à la place du dessert, une salade composée ou une assiette de fromage. Le chef, Thierry L'Élie, entend également lutter contre certaines habitudes alimentaires à base de pizzas, kebabs et autres hamburgers.

GUIDE

Les Maîtres cuisiniers innovent



La nouvelle édition du guide des Maîtres cuisiniers de France (MCF) signale

désormais par un pictogramme (un lit) les établissements proposant un hébergement, 60 % des membres étant également hôteliers. Trente-six chefs (dont 7 situés hors de l'Hexagone) rejoignent cette année les rangs de l'association, qui fête ses 60 ans, portant à 325 le nombre d'adhérents.

RÉNOVATION

Bar à chocolat au Cadran Hôtel

Totalement redécoré par Olivier Gossart dans un style contemporain, Le Cadran Hôtel (Paris VII<sup>e</sup>), situé à deux pas de la tour Eiffel, mise sur le confort, le service et une ambiance gourmande. La boutique d'hôtel intègre un nouveau bar à chocolat, signé Christophe Roussel, pâtisier-chocolatier créatif.