

CHEFS VENUS D'AILLEURS

Venus de tous horizons, Afrique, Amérique, Japon, ils apportent leur sensibilité à la gastronomie française, associant influences régionales et mondiales.

ZÉBULON

YANNICK LAHOPOGNOU

Sa mère camerounaise l'initie aux épices, dont le poivre de Penja. Après Lutétia et Meurisse (chez Yannick Alléno), il se forme dans un étoilé à Osaka. « *Je réalise une cuisine française tournée vers le monde, avec herbes et condiments. Ma pratique associe mes influences et le respect des produits que j'ai appris au Japon.* » Il adore cuisiner poisson, pigeon et pâtes (feuilletées ou brisées, en ravioles, gnocchis...). Belle carte de vins. Dès 20 €.

10, rue de Richelieu
75001 Paris
01 42 36 49 44
www.zebulon-palaisroyal.com

MAS DE LA FOUQUE FRÉDÉRIK PELLETIER

Ce chef venu du Canada a posé sa valise dans un hôtel au bord des étangs, dans le parc régional naturel de Camargue. Dans cette belle adresse « Hôtels et Préférences », il conjugue les produits du terroir : riz rouge et noir, écrevisse sauvage, taureau AOC bio, pomme de terre et carotte de sable, porc de plein air du Ventoux, agneau de Crau, poisson sauvage, huile d'olives picholines des Baux et fleur de sel d'Aigues-Mortes...

Route du Petit Rhône
13460 Les Saintes-Marie-de-la-Mer
04 90 97 81 02
www.masdelafouque.com

L'OUSTAOU JOYCE BORGMAN

Joyce et son mari Erik ont quitté les Pays-Bas pour devenir agriculteurs bio et restaurateurs en France. Selon la récolte, leur déjeuner provençal rassemble apéro rosé pétillant-romarin, tapenade et poichichade, fleurs de courgette, épinards sauvages, petit épeautre au fenouil sur artichauts à la barigoule, agneau local, glace au miel de lavande... Menu unique de table d'hôtes à 25 €. Stages de cuisine provençale, gîtes.

Domaine de la Sarette
Route de Valensole
04700 Oraison
06 73 32 64 29 ou 04 92 73 76 08
(sur réservation) www.oulivie.fr/wp



© Stéphane Laine



© Aimery Chommi



© Chloé Framinger



© Nicolas Derr



© Borgman

COUP DE THÉÂTRE À L'ÉLYSÉE

Les Cuisiniers de la République française – gardiens du temple et de la tradition – viennent de remettre le trophée Marcel Le Servot à un jeune Chinois de 21 ans. Tianfeng Yan, qui vit en France depuis trois ans seulement, veut ouvrir un restaurant français en Chine. Même encouragement : le 29 juin, Gault & Millau a décerné deux prix, l'un à Atsushi Tanaka (Japon) et l'autre à Aaron Isip (Philippines).

ASSA FUMIKO ET ANTHONY MAUBERT

Elle vient du Japon, lui de la Mayenne où son grand-père lui fait découvrir la saveur des bons produits. Dans leur restaurant épuré, avec vue sur la Loire et sur la cuisine, Anthony et Fumiko interprètent une gastronomie française « ouverte sur le monde ». Fumiko apporte sa culture japonaise et son talent en pâtisserie. Assa signifiant « matin », leur carte change chaque jour. Prix Grand de Demain au Gault & Millau 2015. Dès 29 €.

189, quai Ulysse-Besnard
41000 Blois
02 54 78 09 01
www.assarestaurant.com