

Guide gastronomie

Par VÉRONIQUE ANDRÉ

ELLE & LUI ont aimé...

Le Bar à Huîtres Les inventions iodées de Garry

Vous étiez les premiers à connaître la reprise, en juillet dernier, de ces quatre enseignes iodées par le jeune Garry Dorr. (Valeurs actuelles n° 3849). L'ambition du jeune homme n'est pas de proposer un bar à huîtres de plus mais de jouer sur des "grands crus" pour ravir les palais les plus difficiles : des coquilles de petite production, des coquilles d'exception. Sa devise : "Tout est dans le produit et... la passion." Nouveau décor corail et acier, écaillers en bordure et bar pour les pressés.



Elle choisit à l'unité (c'est l'innovation) trois huîtres roses spéciales de Tarbouriech n° 3 (3,80 euros chacune) et deux huîtres spéciales du banc d'Arguin énormes et charnues n° 0 (3,60 euros pièce). Il préfère les grands crus de Normandie comme des papillons des îles Chausey n° 4 (1 euro) et pour la gourmandise des langoustines royales au naturel (9 euros). Très grand choix de plateaux, à manger sur place ou à emporter, aux noms poétiques : Découverte iodée (42 euros), Haute Mer (62 euros), Grand Cru (72 euros) ou encore Signature pour deux (122 euros). O. D'ALBA ET V. ANDRÉ

Le Bar à Huîtres 69, avenue de Wagram, Paris XVII^e. Tél. : 01.43.80.63.54.

GOURMANDISES DU SUD

L'Oasis Fleur de la Riviera

Un patio, entouré de palmiers et autres fleurs exotiques, et nous sommes dans une oasis de saveurs, celle des trois frères Rimbault qui cuisinent ici en famille et au fil des saisons. Si on le dit à voix basse, c'est la crise un peu partout. À chacun donc de faire preuve d'imagination pour fidéliser la clientèle. Les frères Rimbault trouvent une alternative, gardant un service et des produits d'excellence avec un bistrot au premier étage du restaurant gastronomique qui ne désemplit pas avec sa formule déjeuner plus que séduisante. À choisir donc à l'ardoise entre trois entrées (9 euros), trois plats (16 euros) et trois desserts du jour (7 euros). Dans un premier temps, l'adresse ne fonctionne que pour le déjeuner, mais cela va changer très vite. Le lieu est suffisamment vaste et aéré, décoré plus simplement qu'au rez-de-chaussée mais c'est surtout la carte qui retient l'attention : l'innovation emballé toute la région.

L'Oasis, rue Jean-Honoré-Carle, 06210 La Napoule. Tél. : 04.93.49.95.52.



PHOTOS : BAR À HUITRES - OASIS - CHRISTIAN LEJAVE

Valeur sûre

Un corsaire nommé Olivier Roellinger

Ce grand cuisinier, propriétaire des "Maisons de Bricourt", cuisine entre ciel et terre dans la baie du Mont-Saint-Michel et vient d'ouvrir une boutique d'épices à Paris.

Olivier Roellinger a rapporté de ses voyages des épices, des poudres, des huiles. Depuis la mi-novembre, une adresse à Paris (Épices Roellinger) vous propose de les découvrir. Chaque fiole, composée de savants mélanges, accommodera vos plats. Sous "l'entrepôt",

une cave voûtée abrite l'affinage des vanilles, caverne d'Ali Baba des senteurs (lire ci-dessous).

La semaine prochaine Michel Rostang nous parlera des grands noms de demain.



Olivier Roellinger.

Notre marché Épices-Roellinger Le comptoir des idées

Cardamome, fenouil, cannelle, cumin, gingembre, anis vert... Épices Roellinger est une invitation aux voyages, un univers des saveurs, une aventure artistique. La nouvelle boutique d'Olivier Roellinger renferme des centaines de fioles comportant des mélanges créés depuis vingt ans.

Histoires du bout du monde Des côtes d'Amérique du Sud, des Caraïbes, de l'océan Indien, d'Asie du Sud-Est ou d'Afrique, ses poudres, ses huiles ont une histoire à vous raconter maintenant, dans votre assiette.

Facile avec Internet Après un passage dans cette sublime boutique, interrogez le site. Des vidéos vous permettront de réaliser des recettes faciles puis de partager la découverte entre amis.

Épices-Roellinger, 51, rue Saint-Anne, Paris 1^{er}. Rens. : 01.42.60.46.88 et www.epices-roellinger.com