

750g

750 grammes

Suivre

Mes bonnes adresses : Julie Andrieu nous dévoile ses restaurants coups de coeur pour se régaler

Article de Cristina Lièvre - 1 mois

Des gourmets au palais aiguisé nous livrent durant l'été des adresses qu'ils apprécient pour passer un bon moment à table. Voici celles de Julie Andrieu !



Mes bonnes adresses : Julie Andrieu nous dévoile ses restaurants coups de coeur pour se régaler
© Fourmis par 750 grammes

La cuisine est plurielle. Elle se réinvente de multiples façons. Chaque adresse, chaque restaurant, chaque recette est une occasion unique de la découvrir ou de la redécouvrir. De l'Ardèche à Versailles, **Julie Andrieu** nous a justement partagé **les expériences culinaires qui l'ont marquée** et qui se sont même parfois avérées comme "une vraie révélation" pour les papilles.

Les 4 saisons rue de la paroisse à Versailles

"Une petite table sans façon à côté de chez moi, le chef originaire du Mali fait une excellente cuisine française (et malienne à la demande) pour un menu au déjeuner à 22 euros, super rapport qualité prix".

40 Rue Carnot, 78000 Versailles

La bola en Ardèche

"Un restaurant fermier dans les Cévennes dans un site époustouffant. Sylvian le chef cultivateur-restaurateur a opéré une reconversion et c'est un succès : une cuisine d'instinct et d'imagination, élaborée uniquement avec les produits de la ferme et 100% locavore. Un grand vent de fraîcheur".

Le Fabre, 07110 Laboule

Le restaurant étoilé d'Alain Ducasse à Paris au Meurice

"Orchestré par le chef Amaury Bouhours, c'est le premier restaurant en France à avoir obtenu le label Ecotable qui distingue les restaurants « durables ». Rien n'est jeté, tout est utilisé en cuisine. Les assiettes n'en sont que plus inventives, légères, intelligentes, respectueuses. La gastronomie projetée dans l'avenir. Une révélation".

228 Rue de Rivoli, 75001 Paris

MANGEZ UN PEU, BEAUCOUP

... dans de nombreuses régions, la
... si nourrissante est omniprésente
ardéchoise : la **bombine**, ragoût de
au laurier, plat de pauvre autrefois,
et de viande de bœuf de nos jours ;
lettres de pommes de terre râpées
cuites à la poêle ; le **toupi** comme
four à base de pommes de terre
de morceaux de porc.

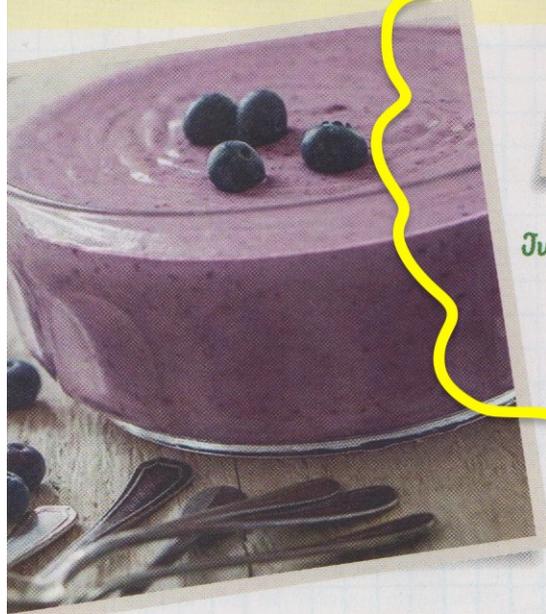


Mousse de myrtilles de Christiane

Pour 6 à 8 personnes • Préparation :
15 min • Repos : 1 nuit + 2 h

Ingredients : 600 g de myrtilles sauvages * 6 jaunes
100 g de sucre * 1 l de crème liquide bien froide *
d'1 gousse de vanille

Recette : ① Mélangez 400 g de myrtilles avec 200 g de
sucre et laissez macérer une nuit. ② Le lendemain, passez
la préparation au moulin à légumes réglé sur grille fine pour
obtenir une purée liquide. ③ Fouettez les jaunes avec 200 g
de sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien clairs. Mélangez la purée
de myrtilles et les jaunes. ④ Montez la crème au batteur (avec
une pincée de sel) jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Ajoutez
100 g de sucre. Incorporez la purée de myrtilles en
soulevant la préparation. Versez dans une coupe
à dessert. Mettez la coupe au frais 2 h au moins. Ajoutez
les myrtilles réservées juste avant de servir.



Julie et Sylvain,
le chef de
La Bola

Mes bonnes adresses EN ARDÈCHE

L'incontournable

Auberge Les Murets

Entre vignes et montagnes, cette
auberge repose et nourrit les visiteurs.
Caillette tiède, suprême de poulet rôti au
picodon... En cuisine on sait travailler les
produits de terroir du petit-déjeuner au
dîner en passant par les plats et les pique-
niques à emporter dans des contenants
biodégradables. Profitez en été de la
fraîcheur intérieure de cette ancienne
ferme cévenole.

📍 Quartier Lengarnayre, 6 chemin
des Martins, Chandolas

La raffinée

Auberge de Montfleury

Cette table gastronomique ardéchoise
épouse sa région. Le chef étoilé Richard
Rocle connaît les producteurs qui lui
fournissent une matière première de
qualité, qu'il travaille avec respect. Au fil
des saisons, les petits plats gourmands
sortent des cuisines d'où l'on peut
observer en direct le travail de la brigade.

📍 200, route des Cèpages, Saint-Germain

L'authentique

La Bola

Élevage d'agneaux, culture de châtaigniers,
fruits et légumes, safran ou champignons
mais aussi restauration. Les
propriétaires de ce restaurant
fermier ont plusieurs casquettes
qui leur permettent de maîtriser
ce qu'ils mettent dans les assiettes.
Un sublime panorama sur la vallée,
la tour de Brison et le Tanargue
donne d'autant plus de saveurs
aux mets locaux.

📍 La Fabre, Laboule

L'originale

Fournil les Co'pains

Transformer un fournil en lieu de
rencontre, tel est le pari d'un collectif
de boulangers. Leur boulangerie s'est vu
ajouter un café culturel au fil des ans. Les
nombreuses mains qui s'occupent de ce
lieu animent une boutique, un relais de
poste, etc. Les pains sont biologiques,
parfois à la farine de châtaigne, et les
vendredis un marché de producteurs
est proposé.

📍 30, allée du Moulinage, Pont de Veyrières,
Chirols