

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.

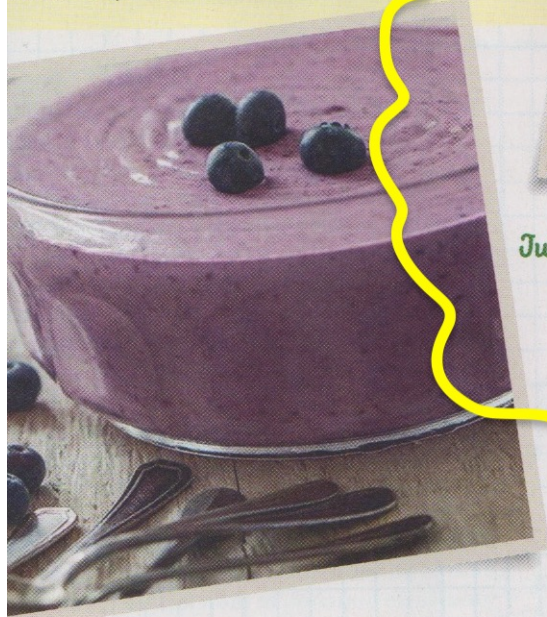


## Mousse de myrtilles de Christiane

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  
fraîche cour 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