



RENDEZ-VOUS RESTO

**un dessert...
oui, mais light !**

On fond pour une bonne tarte, un éclair, une mousse au chocolat. Mais un petit sentiment de culpabilité nous reste en travers de la gorge... Heureusement, les chefs nouvelle génération ont tout compris. On leur dit merci ! v. a.



**LES PÊCHEURS
AU BEACH HOTEL**

Entre Cannes et Nice, avec la mer au premier plan, cette maison aux allures californiennes offre la vue sur les îles de Lérins et le massif de l'Estérel.

LA DÉCO : signée Sybille de Margerie, dans un esprit contemporain, béton ciré, bois brut, acier et sculptures de verre colorées.

LE CHEF : Philippe Jégo. Ce MOF (Meilleur Ouvrier de France) étoilé, qui vient tout juste d'arriver, concocte des assiettes de très haut niveau, à prix doux.

LES DESSERTS : fraises en gelée de consommé et mikado de meringue à la violette, marmelade vanillée et sorbet champagne; ou encore le chocolat noir extra guanaja en gelée parfumé aux zestes de citron vert et éclats de fèves de cacao. Et l'on termine par une glace à l'infusion de fève de tonka.

PLAT PHARE : les cigales de mer aux légumes barigoule.

ON CROISE : Brad Pitt, Penélope Cruz, Johnny Depp, qui adorent se cacher ici.

Beach Hôtel, 10,
bd du Maréchal-Juin,
Cap-d'Antibes.
Tél. : 04.89.70.81.16.

PHOTOS FRANCK PRIGNET/LE FIGARO MAGAZINE

**SUR MESURE
AU MANDARIN
ORIENTAL**

C'est l'événement de l'été : l'ouverture de ce palace tant attendu ! Thierry Marx en dirige toute la restauration, dont le Sur Mesure, gastronomique, où il joue avec les formes, les cou-

leurs et les textures autour de produits de saison.

LA DÉCO : c'est à Patrick Jouin que l'on doit cet univers blanc, « un hommage à l'élégance et à la haute couture », dit-il.

LE CHEF : on ne présente plus Thierry Marx, ce visionnaire, ce perfectionniste, qui, obsédé par le produit, le décline dans sa pureté brute.

LES DESSERTS : le mister green tea, frais et onctueux, au thé vert matcha, sans sucre, juste un shot de citron vert confit pour exciter les papilles; Le biscuit à l'huile d'olive (une larme !) ou le pressé de pain d'épices cuit à la vapeur...

PLAT PHARE : l'œuf éclaté tagliatelles végétales, le semi-pris de coquillages, longuet iodé et caviar d'Aquitaine...

ON CROISE : le Tout-Paris, qui vient découvrir les lieux...

251, rue Saint-Honoré, 75001 Paris.
Tél. : 01.70.98.73.35.



LES FRUITS DE LA PASSION

Tout nouveau au célèbre Es Saadi de Marrakech, un gigantesque spa de 3 000 mètres carrés. Cerise sur le gâteau : il est doté, au cœur d'un patio arboré, d'un restaurant qui sublime les douceurs fruitées.

LA DÉCO : tadelakt aux murs, fer forgé et profondes assises de paille.

LE CHEF : Sébastien Bontour, qui gère déjà les trois autres restaurants du domaine, privilégie une carte allégée mais goûteuse.

LES DESSERTS : émulsions de fruits rouges, soupes froides en gaspacho et granité à la menthe fraîche, ou infusion de thé et carpaccio d'ananas. Kiwi en brunoise, yaourt à l'infusion de Passion et granité à la Passion.

PLAT PHARE : salades de légumes bio du « Bled ».

ON CROISE : Mathilda May, Sophie Marceau, Alexandra Lamy.

Es Saadi Gardens & Resort,
Hivernage, Marrakech.
Tél. : 00.212.5.24.44.88.11.



**RÉDACTION
RENDEZ-VOUS**

CITY GUIDE : CLAUDINE
HESSE. SPORT : MARIE
LÉTANG-HORAY.
GOLF : ALYETTE
DEBRAY-MAUDUY.
HIGH TECH : DIDIER
SANZ. **RESTO :**
VÉRONIQUE ANDRÉ.

