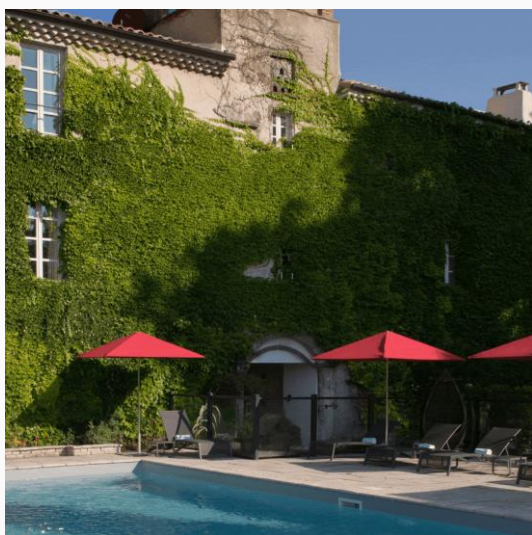


CITRON GRENADE

Les Chef(f.e)s font, eux aussi, leur rentrée !



JEAN-MICHEL BARDET
DOMAINE DU COLOMBIER
MONTÉLIMAR (26)



Arrivé depuis 3 ans au Domaine du Colombier, Jean-Michel Bardet a eu à coeur d'y diversifier les sortes d'herbes aromatiques et de légumes qui y poussent, pour pouvoir proposer des plats toujours plus locaux. Radis, choux, tomates, fruits rouges ou encore menthe et coriandre, tout ce qui pousse au **potager** est utilisé en cuisine à chaque service, que ce soit au bistrot ou au

restaurant gastronomique.

Le Domaine du Colombier et l'adresse idéale dans la Drôme, pour profiter des derniers jours de l'été et se **prélasser au bord de la piscine chauffée** et intimiste, la fermeture de celle-ci étant prévue pour fin septembre ou début octobre.

Horaires d'ouverture :

Restaurant gastronomique

Le midi : le dimanche de 12h à 13h30

Le soir : du mercredi au dimanche de 19h30 à 21h00

Bistrot 270

Du lundi au samedi

12h00-13h45 / 19h30-21h00

SITE INTERNET DU DOMAINE DU COLOMBIER

REBECCA BEAUFOR

DANTE

PARIS (75)



Récemment installée rue de Paradis, à Paris, Rebecca Beaufour a su conquérir le cœur des gourmands avec ses assiettes à partager et ses desserts régressifs comme avec le **Maritozzo** composé d'une brioche romaine, imbibée d'un sirop citron vanille, qui est ensuite fourrée à la chantilly vanille.

À la carte du restaurant pour cette rentrée, nous pourrions retrouver quelques plats signatures de la cheffe, mais également des nouveautés, notamment un **pigeon farci au foie gras** à

partager en pièce entière ou encore un **Katsu sando** au bœuf.

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi

12h30-14h30 / 19h30-21h45

DOSSIER DE PRESSE RESTAURANT DANTE

NOLWENN CORRE

HOSTELLERIE DE LA POINTE SAINT-MATHIEU

PLOUGONVELIN (29)



Le restaurant étoilé du bout du monde, a fait peau neuve et est prêt à vous accueillir dans son **nouveau cadre chaleureux**. Les pierres de l'ancienne Abbaye mélangées au bois des tables et des assises subliment l'authenticité du lieu et la cuisine de la cheffe Nolwenn Corre.

Un sauna vient également de faire son apparition et offre une vue imprenable sur l'hôtel et la mer d'Iroise.

Horaires d'ouverture:

Bistrot 1954

Du lundi au dimanche

12h00-14h30 / 19h00-22h00

Restaurant gastronomique

Du mercredi au dimanche

12h00-13h15 / 19h-21h00

DOSSIER DE PRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT

OXANA CRETU
RESTAURANT CROMAGNON
BORDEAUX (33)



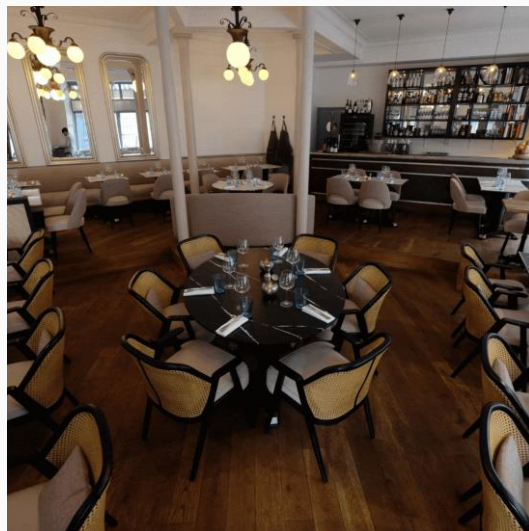
La cheffe bordelaise présentera toujours à la rentrée son célèbre **Canard de la maison Burgaud, feuilles de cerisier Sakura.**

Premier plat signature de la cheffe, le canard au sang est accompagné d'un jus réalisé avec des baies de Tasmanie et d'églantier. Le tout est accompagné d'une mousseline au wasabi et à la pistache.

Horaires d'ouverture :
Du mardi au samedi
19h30-21h30

DOSSIER DE PRESSE RESTAURANT CROMAGNON

BEATRIZ GONZALEZ
NEVA CUISINE - CORETTA
PARIS (75)



Les deux adresses parisiennes de la cheffe sont de retour, et ce, pour notre plus grand plaisir. Le restaurant **Neva Cuisine** vous ouvre ses portes à partir du **mardi 30 août**, à 12h00. Pour le restaurant **Coretta**, un tout petit peu plus de patience, vous pourrez vous y rendre, dès le **jeudi 1er septembre** à 12H00.

Horaires d'ouverture :

Coretta
Du mardi au samedi
12h00-16h00 / 19h30-00H00

Neva Cuisine
Du mardi au vendredi
12h00-14H00 / 19h30-22h00

DOSSIER DE PRESSE BEATRIZ GONZALEZ

CLAIRE HEITZLER
CLAIRE HEITZLER & PRODUCTEURS
LEVALLOIS-PERRET (92)



Claire Heitzler nous présente plusieurs nouveautés pour septembre, particulièrement sa **tarte framboise-verveine**.

Elle est composée d'un fond de pâte sucrée garnie d'une généreuse crème d'amande et de marmelade de framboise faite maison. Après la cuisson au four, est dressé un onctueux crémeux à la verveine, recouvert de framboises fraîches et de crème à la verveine.

Individuel 7€

4 personnes 27 €

6 personnes 40€

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi

10h00-19h00

Le dimanche

9h00-13h00

DOSSIER DE PRESSE CLAIRE HEITZLER

NINA METAYER
DÉLICATISSERIE
PARIS (75)



À vos agendas, la cheffe présentera à l'automne un nouvel espace pour sa **Délicatiserie**, aux **nouvelles Halles d'Issy-les-Moulineaux**, lieu convivial et chaleureux, dédié aux métiers de bouche.

Horaires d'ouverture :

Issy-les-Moulineaux

Du lundi au vendredi de 8h00 à 16h00

Le samedi et dimanche de 8h00 à 12h00

Printemps du goût

Du lundi au samedi de 10h00 à 20h00

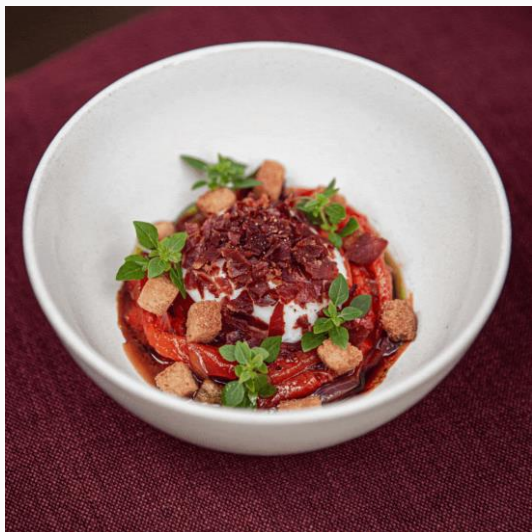
Le dimanche de 11h00 à 20h00

DOSSIER DE PRESSE NINA MÉTAYER

LOUIS AMEN ET ROMAIN MOREAU

MOMEN

PARIS (75)



Installé sur le célèbre boulevard Haussmann, **le duo de chefs** composé de **Louis Amen** et de **Romain Moreau** nous offre sa cuisine de plaisir ! Voici quelques exemples de plats que vous pourrez retrouver au menu si vous franchissez la porte de ce lumineux cocon de verre :

- Œuf parfait bio, piperade, crispy de jambon de pays et basilic
- Epaule de veau confite, fricassée de courgettes et petits pois, beignets de courgettes, harissa à l'orange
- Mousse caramel, crème chocolat, streusel et cacahuètes caramélisées

Horaires d'ouverture :

Le midi : du lundi au vendredi de 12h à 14h30
Le soir : du mardi au vendredi de 19h15 à 22h30

DOSSIER DE PRESSE RESTAURANT MOMEN

CAMILLE SAINT-M'LEUX
RESTAURANT VILLA9TROIS
MONTREUIL (93)



Du côté de Montreuil, le chef Camille Saint-M'leux, a aiguisé ses couteaux pour cette rentrée en se qualifiant pour la finale du **concours San Pellegrino Young Chef 2023** et est également nommé pour l'édition 2022 du prix **The Fork Awards**, en étant parrainé par le chef Christian Le Squer.

Pour découvrir cette cuisine d'auteur et prolonger l'été au milieu du cadre dépayasant que la Villa9Trois offre, la **terrasse de l'établissement restera ouverte jusqu'à début octobre**, si les conditions météorologiques le permettent.

Horaires d'ouverture :

Du mercredi au dimanche
12h00-15h30 / 19h00-23h30

[DOSSIER DE PRESSE VILLA9TROIS](#)

MELANIE SERRE
RESTAURANT ELSA
MONACO (98)



Depuis mai, la cheffe propose sa cuisine de coeur au sein du prestigieux **restaurant Elsa**,
à **Monaco**, et ce, jusqu'au 2 octobre prochain.

Elle s'est également vue nommée, avec son adresse parisienne Le Louis Vins, pour l'édition
2022, du prix **The Fork Award** en étant le coup de coeur de la cheffe étoilée, Claire Vallée et
de la talentueuse cheffe pâtissière Nina Métayer.

Cependant, Mélanie Serre nous réserve encore de belles surprises et devrait nous en faire part
très prochainement ...

Horaires d'ouverture :

Du mercredi au dimanche

12h30-14h30 / 19h30-22h30

DOSSIER DE PRESSE MÉLANIE SERRE