

# Plaisirs Gastronomie

XINHUA/ABACA



Arnaud Donckele, chef de La Vague d'or.

## LE G7 GASTRONOMIQUE DE LA LISTE

Cette année, le classement international de La Liste a élu, ex aequo, les sept meilleurs restaurants du monde

Pour la septième année consécutive, le restaurant Guy Savoy, à Paris, a été récompensé, mais cette année, six autres lauréats l'accompagnent sur la plus haute marche du podium des meilleurs restaurants du monde. La Vague d'or, à Saint-Tropez, pour Arnaud Donckele, L'Enclume, en Grande-Bretagne, Le Bernardin, à New York, Schwarzwaldstube, en Allemagne, Lung King Heen, à Hong Kong et Sushi Saito, au Japon. Ces restaurants reflètent l'excellence et la diversité de la gastronomie mondiale.

La Liste, créée par Philippe Faure il y a sept ans, représente une approche toute nouvelle dans le domaine des guides gastronomiques. Elle utilise un algorithme qui synthétise l'ensemble de la critique gastronomique internationale. Une fusion des avis de diverses sources et non des moindres : guides gastronomiques, presse, critiques, blogs de chroniqueurs. Le classement actualisé présente les mille meilleurs restaurants mondiaux. L'outil clé de La Liste est une application mobile multilingue qui guide les utilisateurs vers plus de 30 000 restaurants de qualité dans 195 pays.

La démarche de La Liste s'inscrit en toute transparence, elle est financée uniquement par des partenaires privés, sans aucun financement public. Elle ne collecte ni ne vend de données des utilisateurs. Selon les éléments collectés par La Liste, les périodes de difficultés économiques favorisent la cuisine traditionnelle, la cuisine classique et la cuisine du terroir. ● E. L.

www.laliste.com

DR



Simon Rogan, chef de L'Enclume.

Le Bistrot de l'Arc, à Paris, dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement.



LAURENCE MOUTON/DR

## LE BISTROT DE L'ARC, ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

**CHALEUREUX**  
Ouvvert en 2016 par Tony El Khoury, l'établissement à l'allure bien parisienne coche tous les codes de la brasserie

C'est la décoratrice Sophie Jacquemin qui a brillamment mis en scène les coups de cœur du propriétaire comme cette photo bourrée d'humour de son ami Jack Nicholson qui trône avec ses volutes comme un accent frondeur dans le restaurant. De grandes vitrines abritent des flacons rares et une armoire à maturation est réservée à la viande, une autre, réfrigérée, aux légumes. Une table d'hôtes pour les pressés du déjeuner accueille les retardataires à toute heure. Sans oublier une grande terrasse depuis que l'établissement s'est agrandi, et une salle secrète pour regarder des directs de sports ou pour rester entre copains.

La carte, entre tradition et modernité, offre des plats classiques réalisés avec sérieux et met en avant les produits de saison. Ce qui s'accompagne d'une sélection de vins soigneusement choisis, pour un accord parfait. Le chef Thomas Doura propose en entrée l'incontournable et renommé pâté en croûte, façon « champion du monde Daniel Gobet », la terrine du chef à la pistache, le foie gras mi-cuit et sa brioche toastée, le tartare de thon à la provençale ou le velouté de saison. À partager les mezzes du patron, caviar d'aubergine, houmous au citron ou chou-fleur doré au sésame. En plats, carpaccio d'Angus, tartare charolais parisien au couteau, entrecôte Simmental de Bavière ou blanquette de volaille à l'ancienne, côtelettes d'agneau au piment d'Espelette, jambonneau à l'os.

**Un rendez-vous pour tous les gastronomes**  
Côté mer, filet de dorade, pavé de thon au sésame doré ou gambas au Kumbawa sont de savoureuses recettes bien interprétées. Il faut essayer aussi le croque truffé du bistrot, les crab-rolls au safran ou l'avocat, saumon

fumé et gingembre confit. Une ambiance chaleureuse, des assiettes gourmandes et un personnel aux petits soins toute la journée font du Bistrot de l'Arc un rendez-vous pour tous les gastronomes, même végétariens.

Une belle sélection de fromages affinés et une demi-douzaine de desserts, baba ivre de rhum, tarte du jour, crème brûlée du bistrot, panna cotta, mousse au chocolat, fondant au chocolat, glaces et sorbets font finir en beauté chaque repas. L'air de rien, cette adresse simple et bistrotière voit également passer un nombre incalculable de people de haut vol : si Teddy Riner, Alice Taglioni et Jack Nicholson ne sont pas tous les jours à la table d'à côté, il est fréquent de croiser de nombreux hommes politiques et des stars de la télévision. ●

ÉMILIE LAURIER

Les prix : entrées de 16 à 26 euros, plats de 26 à 42 euros, desserts de 11 à 15 euros. Formule du jour au déjeuner à 23 euros.

Bistrot de l'Arc : 11 avenue de la Grande Armée 75016 Paris. Tél. : 01 43 06 76 50.

Ce dimanche, le chef pâtissier œuvrant chez Guy Savoy propose un dessert aussi gourmand que surprenant

## LA RECETTE DE GUILLAUME GODIN

RECETTE FACILE POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 30 minutes  
Cuisson : 25 mn + 10 mn + 2 mn

**Ingrédients :** 12 figues violettes, 50 g de beurre, 30 g de miel, 1 orange non traitée, 1 gousse de vanille. Pour la glace : 350 g de lait, 150 g de crème, 1 gousse de vanille, 80 g de jaunes d'œufs, 90 g de sucre semoule. Pour le streusel amande : 100 g de farine, 90 g de cassonade, 200 g de beurre, fleur de sel, 100 g de poudre d'amande. Pour les tuiles : 30 g de farine, 40 g de sucre glace, 40 g de beurre, 40 g de blancs d'œufs.

**Couper les figues en deux** dans la longueur. Déposer une noisette de beurre dans une poêle, y ajouter les figues et un filet de miel pour les rôtir. **Colorer à feu moyen.** En fin de cuisson, **râper généreusement une orange** sur les figues, couper la gousse de vanille dans la longueur, la gratter et l'ajouter. **Maintenir les figues à feu doux** pour les servir tièdes. **Confectionner la glace à la vanille** en portant à ébullition le lait, la crème et la gousse de vanille. **Laisser infuser** (15 mn) à couvert. **Blanchir** les jaunes avec le sucre. **Chinoi-**

### FIGUES FAÇON PROFITEROLES



**ser** lait et crème, pour retenir les gousses de vanille. Verser la préparation sur les jaunes d'œufs blanchis. Verser la préparation dans une casserole. **Cuire tous les ingrédients** à 84 °C. Laisser refroidir à 4 °C. **Turbiner.** **Mettre au congélateur** plusieurs heures. Pour le streusel amande, **mélanger** à vitesse moyenne les ingrédients afin d'obtenir un mélange homogène. Ne pas trop travailler la pâte. **Déposer** le tout sur un papier sulfurisé placé sur une plaque de cuisson. Cuire à 170 °C (20 à 35 mn). **Remuer** avec une fourchette jusqu'à ce que la coloration soit brune. Pour la tuile cigarette, mettre dans une cuve de batteur sucre glace et farine. **Verser** les blancs d'œufs en une fois, mélanger à basse vitesse (10 s) et verser le beurre chaud en une fois. **Laisser reposer** (2 h) au réfrigérateur. Étaler sur un papier sulfurisé. **Adapter** la forme souhaitée. Cuisson à 180 °C (10 mn). Coloration brune. Avant de dresser, **sortir** la glace du congélateur (15 mn) à température ambiante. Une fois tous vos éléments disposés sur votre plan de travail, **dresser** trois figues sur chaque assiette. Sur la base de chaque figue, **déposer** une cuillère de streusel amande. Rouler des boules de glace et les déposer sur le dessus. Fermer la figue avec son chapeau. Mettre la tuile cigarette. **Servir et déguster.** ●