

Maya Bay, amoureuxment thaï

Ici, ce qu'il y a de merveilleux, c'est que la grande salle s'ouvre sur un jardin apportant fraîcheur le jour et douceur la nuit. Partout du bois précieux, de grands bouddhas et de petites bougies. *Maya Bay* célèbre la cuisine thaïe et la met en scène avec souplesse et délicatesse. Au déjeuner, choisissez la formule à 18 euros (entrée, plat et dessert). Essayez les "larmes du tigre" (fines tranches de contre-filet de bœuf sur un lit de liserons d'eau) et, en dessert, le Maya Sphère (un sorbet à la framboise). Si vous n'avez pas de voiture, le restaurant envoie un *tuk-tuk* vous chercher. Cela dépayse, même à Monaco ! V. An.
Maya Bay, 24, avenue Princesse-Grace, Monaco.
Tél. : 00.377.977.074.67.

Huiles Puget, les accents de Marseille

Puget, depuis 1857, célèbre la culture du Sud. Ses huiles d'olive vierges extra régaleront les gourmands. Cet été, deux nouvelles pressions savoureuses accompagnent nos plats. La Verte puis-sante évoque la campagne verdoyante, et se marie à une salade ou à des petits légumes crus. La Noire délicate, grâce à sa rondeur et ses notes subtiles de fruits confits, est parfaite pour volailles, poissons et... desserts. Les Douceurs de balsamique (nature, tomate et orange) sont aussi au programme. À ceux qui n'ont pas la chance d'aller visiter Marseille, capitale européenne de la culture, Puget offrira un petit air de Méditerranée. V. An.



PHOTOGRAPHIE VALANCOISE



VERONIQUE CHARRIER

Ma Chère & Tendre, "steakhouse" sur mesure

Elle & lui ont aimé Cette adresse, **Porte Maillot**, joue la transparence. Ses viandes grillées sont stupéfiantes de tendreté et de goût ; les cuissons sont parfaitement justes.

Au rez-de-chaussée de l'hôtel Le Méridien de la Porte Maillot à Paris, cette adresse, très récente, met en pièces les turbulences autour de la viande. Ici on ne plaisante pas avec la traçabilité, on sait si le bœuf ou le veau vient d'Irlande, d'Allemagne, des États-Unis, d'Argentine ou de nos régions (Limousin, Aubrac, Charolais). Au centre de la salle, sur les tables hautes laquées, noires, ceintes de cinq ou six fauteuils hauts sur pattes rouge sang et éclairées d'abat-jour très années 1970, salières et poivrières se partagent l'espace avec planchette, solides couteaux à viande et sauces diverses pour des repas conviviaux. Pour les tête-à-tête aux petites tables rondes, les sièges sont crème ou acajou. Quand ils découvrent la carte, ils peuvent choisir entre *black angus*, limousine, charolaise, salers, simmental... De la haute couture ! Elle ne prend pas d'entrée mais un Surf & Turf (charolais-homard) sauce au poivre vert (43 euros) et un café. Lui s'emballa pour le menu déjeuner à 35 euros, et choisit en entrée une salade César et, en plat, un cœur de rumsteck de Salers sauce béarnaise et macaronis. Ils se partagent un coulant au chocolat et trouvent l'adresse sérieuse. C'est une nécessité !

O. d'Alba et Véronique André

Ma Chère & Tendre, 81, boulevard Gouvion-Saint-Cyr, Paris XVII^e. Tél. : 01.40.68.30.40.



Clos d'Alzeto, rouge Prestige 2010 Vin de la région d'Ajaccio

La bouteille de la semaine.
"Une histoire et des vins".

Depuis plus de deux siècles, la famille Albertini préside au destin de l'un des plus prestigieux crus insulaires. Situé sur les hauteurs de la vallée de la Cinarca, au nord d'Ajaccio, le domaine, dont les vignes supérieures sont à plus de 500 mètres d'altitude, est le plus haut de l'île. Il s'étend sur 50 hectares, à l'aplomb des contreforts de la Punta Avita et face aux eaux turquoises du golfe de la Liscia. Une histoire de famille et une histoire de terre, de respect : des rendements modérés, un travail sans désherbant, une récolte manuelle, l'attention portée à la préservation des arbres, des murets, à la remise en état des maisonnettes de bergers... Élaborée à partir des deux cépages les plus emblématiques de la Corse, le sciaccarellu, pour la légèreté et la clarté de la robe, et le niellucciu pour la densité et les tannins, la cuvée Prestige est élevée dans des foudres de chêne, dans une cave ultra-moderne récemment remise à neuf. Titrant 13 à 14° – le prix versé au soleil –, la cuvée 2010 révèle en bouche un bouquet complexe de fruits rouges, épices, cacao ; un vin authentique qui accompagnera à merveille ragoûts de sanglier et *figatelli* rôtis, les autres trésors du patrimoine local.

Mickaël Fonton
Prix conseillé : 19 €.
www.closdalzeto.com