

# Art de vivre Gastronomie



Romain Meder, le chef franc-comtois du Prévèlle.

## L'ÉVIDENCE ROMAIN MEDER

Après quinze ans aux côtés d'Alain Ducasse (il était chef exécutif quand le Plaza Athénée a décroché sa troisième étoile), Romain Meder a enflammé le Domaine de Primard de 2021 à 2024, avant d'ouvrir en avril 2025 Prévèlle, hommage à ses racines franc-comtoises (le nom vient d'un lieu-dit de son enfance) et maison de campagne à Paris. Dans les assiettes, la naturalité s'exprime avec une virtuosité éblouissante et une générosité tellement évidente ! Responsable sûrement, gourmand assurément, inventive subtilement, sa haute cuisine voit le végétal comme un soleil autour duquel tournent les protéines, comme ces « patates » à la seiche ou ces artichauts domptés par un filet de barbut.

**L'incontournable.** La brioche à la betterave avec son civet de betterave, craquant et réconfort dès l'amuse-bouche !

**L'accord parfait.** Le chou-bou-din-huitre avec Les Bédines du domaine Julien Masquin 2023.

**Le clou du spectacle.** La décoration, chaleureuse et naturelle.

Prévèlle, 34, rue Saint-Dominique, Paris 7<sup>e</sup>. [prevelle.fr](http://prevelle.fr)

MARIE DOLLAUD



Shaun Kelly et James Henry, les chefs australiens du Doyenné.

## LA BOUCHE DANS LE POTAGER

Le Doyenné, niché au cœur du parc de 130 hectares du château de Saint-Vrain, est une ode à l'authenticité et à la terre. Ce domaine, fruit de la vision commune des chefs australiens James Henry et Shaun Kelly, allie gastronomie, agriculture régénératrice et hospitalité raffinée. Le potager, cultivé sans intrants chimiques, vaut à lui seul le détour. Au fil des saisons, il offre des légumes d'une saveur exceptionnelle, préparés avec créativité et en circuit très court : cinquante mètres à peine, avant d'être servis dans des assiettes graphiques ! La salle à manger, avec sa charpente spectaculaire et sa vue sur le jardin, incarne une élégance chaleureuse. Une destination incontournable pour les locavores, à 45 minutes de Paris. L'incontournable. Les crudités du jardin, toujours différentes, toujours délicieuses.

**L'accord parfait.** Le gratin de rutabaga avec le grand cru classé 2023 de Galopet.

**Le clou du spectacle.** Les immenses baies vitrées qui complètent le spectacle qu'on a déjà dans l'assiette.

Le Doyenné, 5, rue Saint-Antoine, 91770 Saint-Vrain. [ledoyennestaurant.com](http://ledoyennestaurant.com)

# La sélection du JDD ET LES ÉTOILÉS SONT...

GEORGES GRANGE

**RÉCOMPENSE** Avant que le Guide Michelin n'annonce les restaurants qui obtiendront le(s) précieux sésame(s) ce lundi 16 mars, voici notre sélection de tables qui mériteraient, pour notre rédaction, d'obtenir une étoile

## UN ITALIEN À PARIS

Martino Ruggieri prévient dès l'épigramme de son menu : « *La gastronomie doit être à la cuisine ce que la danse est à la marche.* » L'Italien avait beau avoir conquis Paris avec sa maison éponyme à deux étoiles, son bref retour dans ses Pouilles natales ne lui aura pas fait perdre toute son inspiration. Plus encore, il reprend là où il l'avait laissée sa quête d'une fusion raffinée entre la technique française et l'âme italienne, non pas plus sage mais plus mature. Ici, il assume ses choix, même le fantasque rôle de

poète. Privilégiant les produits de saison, les jus profonds et des assemblages audacieux, le chef voit dans cette table une poursuite de sa créativité. L'incontournable. Le canard à l'endive et à la poutargue de Sicile, une magistrale lutte entre les contraires.

**L'accord parfait.** Les udons au genévrier et à l'anchois avec la collection rosé 2025 du château Sainte-Roseline.

**Le clou du spectacle.** La carte, une anthologie de poèmes culinaires qu'on a hâte de goûter.

Maison Ruggieri Palais Royal, 111, galerie de Valois, Paris 1<sup>er</sup>. [maisonruggieri.com](http://maisonruggieri.com)



Martino Ruggieri dans sa Maison du Palais-Royal.



Chez Iodé, Sophie Reigner et Julien Noray se partagent la cuisine et la pâtisserie.

## LES LUMIÈRES DE L'IODÉ

Dans une rue calme de Vannes, Iodé est une ode à la Bretagne, où Sophie Reigner et Julien Noray proposent une gastronomie osée entre terre et mer. Passionnée par les saveurs marines depuis son enfance morbihannaise, la chef sublime les produits locaux, des sardines aux algues, tandis que le chef pâtissier, ancien chimiste, explore des associations audacieuses, intégrant caviar ou calamars dans ses desserts. Pour suivre leur fil rouge exigeant, leur cuisine technique se doit d'être inventive. Dans l'assiette, les propo-

sitions, parfois osées, restent lisibles et on se laisse surprendre et prendre au jeu. Le restaurant valorise les producteurs bretons, des pêcheurs aux céramistes, et propose des menus raffinés qui permettent de découvrir l'étendue de leur palette marine. L'incontournable. Le roudoudou de dashi de crevettes grises, explosif et régressif. L'accord parfait. Les mignardises, forcément iodées, avec le thé aux algues créé par la chef. Le clou du spectacle. Les chefs, qui partagent leurs savoirs surprenants sur herbes et algues.

Iodé, 9, rue Aristide-Briand, 56000 Vannes. [restaurant-iodé-vannes.com](http://restaurant-iodé-vannes.com)