



CHATKA COCOONING

L'hiver, jusqu'à la fin du mois de mars, sur la terrasse de l'hôtel, se niche **Chatka**, une petite cabane en bois très cosy, au milieu d'une forêt de sapins. Un havre de confort, avec le poêle qui ronronne, les gros coussins juteux jetés ça et là sur les banquettes, la grande table en bois blond qui fleure bon la cire d'abeille et invite à partager des grands plats aux accents slaves concoctés par le chef de la maison. C'est le paradis.



"LE ROCH HÔTEL & SPA" ATMOSPHÈRE, ATMOSPHÈRE

En plein cœur de Paris, dans une petite rue tranquille, se cache le *Roch Hôtel & Spa*. La bibliothèque avec sa cheminée, la terrasse avec sa belle végétation, l'espace détente et beauté feutré, la piscine mystérieuse, les chambres lumineuses, tout ici n'est que calme, confort et volupté. A peine franchi le pas de la porte, la lumière entre à flot, diffusée par la grande verrière centrale

qui surplombe le restaurant. L'accueil est joyeux, le service, simple et précis. Ajoutons à cela une table qui propose une belle cuisine de saison et un bar qui sert des cocktails originaux, aux accents d'ici et d'ailleurs, voilà qui suffit à expliquer pourquoi cet endroit est devenu un rendez-vous parisien très prisé.
28, rue Saint-Roch, Paris 1^{er}, 01 70 83 00 00 (leroch-hotel.com).



FOOD STORY

Une cuisine fraîche

Au restaurant, **Rémy Béreid** (photo ci-contre) propose une cuisine aux notes acidulées. Ce jeune chef prometteur puise son inspiration dans la nature ; les légumes et les fleurs parfument ses plats au rythme des saisons. Très attaché au beau produit, il travaille sa carte en fonction de ce que lui offre ses fournisseurs, des artisans français, triés sur le volet, avec lesquels il a installé une relation de confiance et de partage.



LA SÉLECTION DU CHEF

« Voilà un vin blanc d'Alsace qui porte haut et fort l'identité de son terroir. Elevé en biodynamie, **ce riesling** est superbe, puissant, avec de jolies notes minérales et florales qui lui donnent une élégance et une fraîcheur qui en font un compagnon idéal pour ma cuisine. »
Riesling Grand Cru Schlossberg, Martin Schaezel by Kirimbourg (martin-schaetzel.fr).



LA PATTE SARAH LAVOINE

Le style, c'est ce qui fait la différence. Celui de Sarah est évident, ce bleu vert, ces lignes droites adoucies de courbes, ce savant dosage des lumières... Ses décors lui ressemblent, ils sont naturels et élégants, discrets et doux. Un univers tellement confortable qu'on voudrait y prolonger l'instant.



SECRETS DE COCKAILS

Côté bar, de belles surprises gourmandes nous attendent. On y sert des tapas, mais ça ne s'arrête pas là, le chef du restaurant et le bartender travaillent ensemble pour trouver les accords entre un cocktail et un mets. Là encore, la carte varie, en fonction des saisons. Chacun apporte avec passion et créativité sa pierre à l'édifice, réalisant ainsi des recettes signature, innovantes et originales.

Le goût du terroir

Chez **Christophe Latour**, la terre est une histoire de famille, on la travaille génération après génération. Et ça se sent. Les fruits et légumes, élevés en pleine terre, en culture bio et raisonnée, sont magnifiques. Le premier chef qui les a sélectionnés, c'est **Michel Guérard**. Grâce à lui, depuis douze ans, il collabore avec de nombreux chefs parisiens, « un vivier de gens qui connaissent et veulent des produits de qualité, qui nous aident à nous remettre sans arrêt en question », raconte-t-il. Les légumes sont du jour, ramassés le matin, emballés l'après-midi, livrés le soir même (epicerie-fine-latour.com).

