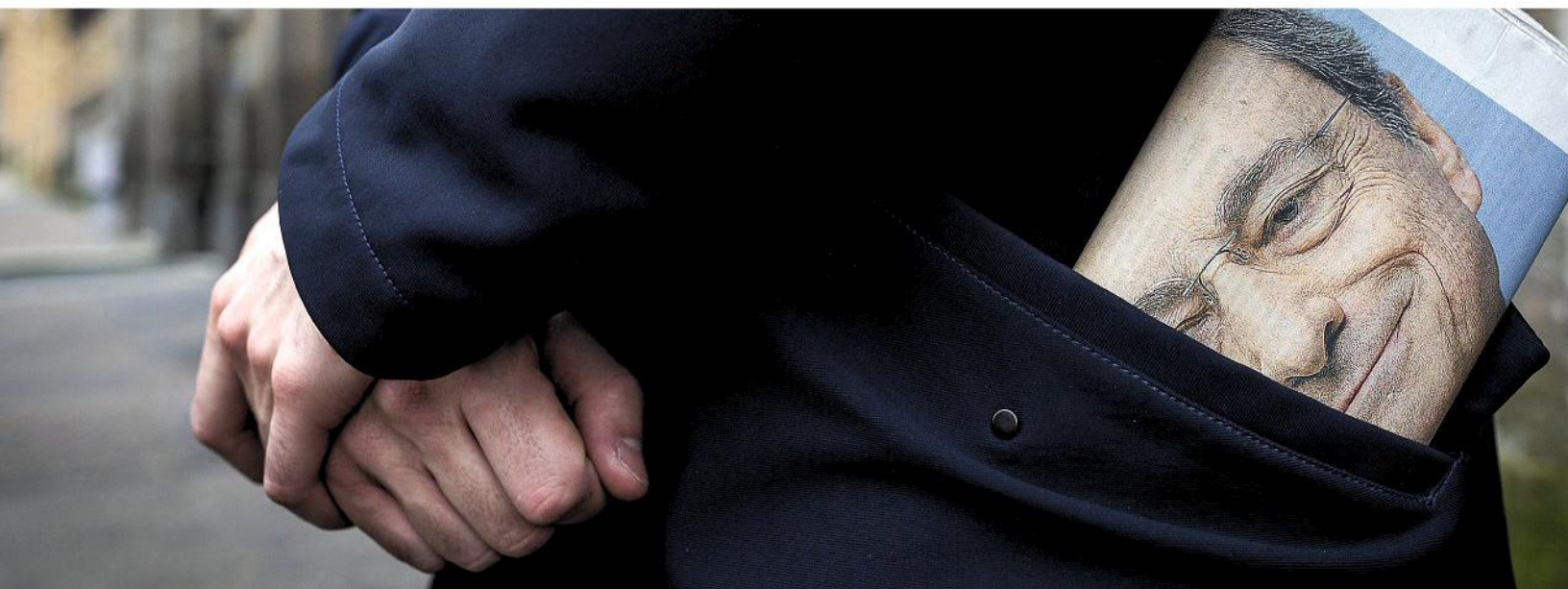


# Les Echos

## WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE /... ET MOI



## L'ITALIE DANS SA POCHE

Miracle à l'italienne: en huit mois, Mario Draghi a remis d'aplomb l'économie et la politique de son pays. C'est en homme fort de l'Europe que le Premier ministre accueille le G20 à Rome.

### SÉRIES

HBO étend son empire

### HABILLEMENT

La nouvelle vie de l'occasion

### LITTÉRATURE

Patricia Highsmith, l'énigmatique

HORLOGERIE : LA FORME DES MONTRES







## LA CHRONIQUE GASTRONOMIE DE LAURENT GUEZ

### RETOUR À L'ATELIER ROBUCHON

Trois ans après sa disparition, Joël Robuchon vit toujours. Nous sommes retournés à son *Atelier*, celui de l'Étoile à Paris, au PublicisDrugstore. Un sacré concept imaginé par l'immense chef en 2003, simultanément à Tokyo et à Paris (à Saint-Germain-des-Prés), décliné ensuite dans de nombreuses villes, de Hong Kong à Las Vegas... Le principe est simple: des petites portions (façon tapas), des chaises hautes disposées autour d'un comptoir, une cuisine ouverte.

C'est au Japon, où Joël Robuchon a longtemps brillé, que l'idée a germé. Dans l'empire du Soleil levant, les clients se révèlent aussi exigeants que coincés... Quoi de mieux pour les détendre que de leur servir des crus bien choisis et de belles assiettes, installés face au spectacle de la cuisine? Celle-ci est faussement simple, elle est pointue, fondée sur des produits d'exception, incroyablement goûteuse. Le chef Éric Bouchenoire, fidèle de Robuchon pendant 35 ans, entretient la flamme, on peut le croiser tous les jours à *L'Atelier Étoile*. Et déguster les grands classiques créés par son ancien patron et associé: la gelée de caviar, les raviolis de langoustines et la purée maison.

Le jour de notre visite, nous l'avons dégustée, bien sûr, avec toujours ce même plaisir. Nous nous sommes aussi délecté de l'artichaut rôti, avec son voile de cappuccino de pois chiches. La maison ne propose pas que des «tapas», alors nous avons commandé les délicieux spaghettis au caviar, une recette qui, avec ses deux ingrédients-symboles, joue sur deux tableaux (cuisine des pauvres, cuisine des riches). Notre voisin s'est rué sur la belle côte de veau rôtie à la fleur de thym, accompagnée d'une fricassée de champignons. Et il s'est pâmé comme un Japonais désinhibé.

**Atelier Joël Robuchon Étoile:**  
133, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris.  
Tél.: 01 47 23 75 75.  
Attention, ce n'est pas donné: à la carte, comptez 100 à 130 €, menu à 190 €. Formidable sélection de vins (à partir de 13 € le verre).



Le domaine propose ses villas (à gauche) et des chambres dans le château (à droite).

## LE REPAIRE CHÂTEAU CAPITOU, ENTRE VIGNES ET LAGUNE

**NARBONNE** Perché sur un écrin de verdure, le Château Capitoul, surplombant la lagune méditerranéenne, se veut une escale privilégiée au cœur du Languedoc.

**LE CONCEPT** Il faut s'avancer parmi les oliviers et la garrigue pour apercevoir cet héritage du *xix<sup>e</sup>* siècle, véritable carte postale nichée dans le massif de la Clape. Dernier né de la collection *Domaine & Demeure*, fondée en 2008 par le Dublinois Karl O'Hanlon, voici le projet le plus ambitieux du groupe, fruit d'une longue restauration et d'une association avec les vignobles Bonfils: le Château Capitoul. Si le bâtiment historique, fort de ses huit chambres et suites cossues, séduit plutôt les couples, les 44 villas qui l'environnent, accueillant jusqu'à dix personnes, sont idéales pour les tribus. Les (grands) enfants pourront découvrir le parc naturel régional de la Narbonnaise en VTT électrique. Et les parents, s'offrir, au spa une détente bienvenue, entre piscine à débordement et terrasse ombragée.

**LA DÉCO** Côté château, l'inspiration est néoclassique, jouant des canapés en velours, des baignoires – dans la chambre – en acier émaillé, ou encore des bergères Louis XVI revisitées. Une

atmosphère bien différente règne dans les villas aux airs de maisons de vacances, à la décoration boisée, souvent dotées d'une piscine privée et d'une grande table. De véritables hameaux au milieu des jardins signés James Basson, où se mêlent plantes méditerranéennes, lavandes, chênes verts et arbres de Judée. Non loin d'une grande terrasse panoramique, plusieurs salles de conférence accueillent des séminaires.

**LE GOÛT** Venant du village pittoresque de Gruissan ou du bord de mer, les clients extérieurs sont nombreux à venir s'attabler. Certains optent pour le *Mediterraneo*, restaurant gastronomique se révant étoilé du chef Valère Diochet. On y déguste des produits frais de la région, à l'image de ce filet de rouget ou de ces encornets poêlés. Plus familiale, la table *Asado* propose une cuisine conviviale, avec viandes grillées au feu de bois et légumes cultivés dans le potager de l'hôtel. Languedoc oblige, des dégustations sont organisées pour s'initier aux spécialités, les pieds dans les vignes. **Cécilia Delporte**

**CHAMBRES:** à partir de 140 € pour le château, à partir de 345 € pour les villas privées.  
**C'EST OÙ:** avenue de Gruissan, 11100 Narbonne.  
[www.chateau capitoul.com](http://www.chateau capitoul.com)