



LA CHRONIQUE GASTRONOMIE DE LAURENT GUEZ

LE JARDIN EXTRAORDINAIRE DE KEI

▲▲▲▲△ Kei Kobayashi a du génie. Le plus récent des trois-étoiles parisiens invente des plats qui s'impriment à jamais dans votre mémoire gustative. Comme ce somptueux homard breton grillé au charbon, présenté dans un barbecue en forme de saladier avant d'être dressé dans l'assiette avec une belle cuillère de caviar. À l'évidence, ce chef de 44 ans, Japonais de naissance, Français de cœur et de métier, a tout compris de notre gastronomie. Il a fait ses classes chez les plus grands, Gilles Goujon à l'Auberge du Vieux Puits, Alain Ducasse au Plaza Athénée, ce qui ne l'a pas empêché de trouver sa propre écriture. Encore plus incroyable que le homard, il y a sa salade, son plat-signature. Un « jardin de légumes croquants », comme il l'a baptisée. De beaux légumes de saison, crus et cuits, des feuilles, des herbes, des fleurs (il peut en utiliser vingt différentes dans la même assiette!), des morceaux de saumon d'Écosse fumé et des petits cubes de gelée, le tout surmonté d'une émulsion spectaculaire, neige vaporeuse où vient se poser un crumble d'olives noires. La magie commence à opérer avant d'avoir goûté. Elle se poursuit lorsque l'on remue cette salade. Car le chef a glissé dans l'assiette non pas une, mais trois sauces superposées discrètement. En bouche, c'est fantastique. Selon la rumeur, c'est ce « jardin » extraordinaire qui aurait décidé les inspecteurs du Michelin à attribuer à Kei sa troisième étoile. Il la mérite aussi par son omniscience. Lors de notre dernier repas, il avait ainsi préparé à la perfection un oreiller de la Belle Aurore, ce pâté en croûte d'une complexité rare réalisé selon la recette de Gérard Besson, son prédécesseur jusqu'en 2011 rue du Coq-Héron. Kei Kobayashi a conservé l'héritage du maître, pas son décor. Il a profité du confinement pour l'améliorer encore. Le marbre et le cristal baignent la salle à manger, d'une beauté stupéfiante.

Kei, 5, rue du Coq-Héron, 75001 Paris.
Tél. : 01 42 33 14 74.
Au déjeuner, menu à 85 €. Au dîner, menus de 170 à 340 €.



L'ambiance évoque un chalet de famille, avec jacuzzi privatif pour les chambres « deluxe ».



LE REPAIRE LE LODJI, L'HOSPITALITÉ BELGE DANS LES ALPES

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE La petite station savoyarde, porte d'entrée du plus grand domaine skiable d'Europe (Les 3 Vallées), se dote d'une nouvelle adresse chaleureuse portée par une jeune équipe belge du tonnerre.

LE CONCEPT Le Lodji concrétise le rêve de René Baudinet. Cet entrepreneur liégeois est tombé amoureux de Saint-Martin-de-Belleville il y a vingt-cinq ans. « Un jour de folie », il rachète l'Alp Hotel, adresse historique de la station idéalement située sur les pistes mais qui accuse le poids des ans. Quelques années plus tard, c'est sur cet emplacement qu'il érige cet impressionnant bâtiment en bois dont le toit crénelé suit la ligne des montagnes. Un hôtel quatre étoiles qui s'impose d'emblée comme l'une des révélations de la saison tant par ses prestations que par le sens de l'accueil d'une équipe de jeunes Belges aussi aimable, serviable et joviale qu'un Français peut être râleur ! Une vraie leçon d'hospitalité...

LA DÉCO Les 47 chambres sont toutes dotées d'un balcon qui offre un magnifique panorama sur la vallée des Encombres ou sur les pistes de ski. Et, pour les chambres « deluxe », d'un jacuzzi privatif en plein air. Partout, le bois brut et vieilli domine. Dans le grand salon, des canapés

profonds et des fauteuils en velours forment un entrelacs propice aux rencontres. Objets chinois les meubles anciens donnent l'impression d'être dans une maison de famille. Les enfants sont les plus gâtés avec une pièce remplie de jouets en bois, peluches, tipis et même d'une vraie roulotte.

LE GOÛT Venu lui aussi de Belgique, le chef Jean-Sébastien Prijot est à suivre de près tant sa cuisine semble maîtrisée. Et pourtant, il ne se facilite pas la tâche avec une carte très riche qui mêle les grands classiques montagnards (belle tartiflette dépoussiérée...), les grillades réconfortantes (côte de veau aux morilles, tomahawk de Black Angus...) et des plats inspirés de ses voyages en Asie et en Orient (poulet rôti à la libanaise, gyoza de foie gras, sashimi de homard...). Une cuisine généreuse que l'on déguste sur la grande terrasse ensoleillée le midi et dans la salle cosy du restaurant le soir. Après un passage au bar (avec ses bières, belges, évidemment !) qui s'est vite imposé comme l'après-ski festif de la station... **Ludovic Bischoff**

C'EST COMBIEN : chambre double à partir de 157 €, petit-déjeuner buffet à 18 €.
C'EST OÙ : 118, rue Notre-Dame, 73440 Saint-Martin-de-Belleville. www.lodji.fr