

4 novembre 2022

Tirage : 130 059 ex - Audience : 713 000

Contact presse : www.hellolacom.com - reproduction et diffusion interdites

STYLE



LA CHRONIQUE GASTRONOMIE DE LAURENT GUEZ

ISTANBUL À LA RUSSE

Par la grâce du Guide Michelin, Istanbul est désormais inscrite sur la carte de la gastronomie mondiale : le 11 octobre dernier, le Guide rouge a révélé sa première sélection, 53 établissements qu'il recommande, dont cinq étoilés. Celui qui a retenu notre attention n'a pas reçu d'étoile, il n'en mérite sans doute pas, mais si vous séjournez dans la capitale économique et culturelle turque, n'hésitez pas à y faire un tour. Situé dans une petite rue pittoresque, perpendiculaire à la très animée avenue Istiklal, le restaurant *Istanbul 1924* a été créé - en 1924, comme son nom l'indique - par un Russe blanc fuyant la révolution bolchevique. À l'origine, il s'appelait *Rejans* et était fréquenté par les riches réfugiés russes nostalgiques de leurs mets favoris. Le restaurant est vite devenu une institution, qui a vu défiler Mata Hari, Greta Garbo, Agatha Christie, le roi d'Espagne Alfonso XIII et Mustafa Kemal Atatürk, le fondateur de la République de Turquie, un habitué de la maison. Il faut y aller pour le décor, inchangé et spectaculaire, boiseries, belle hauteur sous plafond duquel pendent d'élégants lustres Art déco, vaisselle d'époque... Et pour l'ambiance, joyeuse, musicale, cosmopolite. Enfin pour cette cuisine sans prétention mais savoureuse et surtout emblématique d'une ville où les cultures se mêlent allègrement. Ici, nul n'est surpris de déguster en entrée des pirojkis à la viande et des blinis au tarama très slaves, des topics (petites boulettes à base de pois chiche) au cassis et des beignets de courgette typiquement turques, suivis d'une joue de bœuf braisée accompagnée de pommes Anna qu'on croirait parisienne ou d'un schnitzel de veau viennois, puis de conclure avec un medovik, un gâteau russe à la crème et au miel, ou un long boudin de loukoum levantin à partager avec le café... Une

expérience dépaysante même si, d'un strict point de vue gastronomique, ce n'est pas Byzance.

Istanbul 1924 : Asmalı Mescit, Olivya Çe, 7-A, 34435 Beyoğlu, Istanbul. Tél. : (+ 90) 530 896 03 60. Menu-dégustation à 40 €. À la carte, comptez une cinquantaine d'euros.



L'atmosphère de l'hôtel s'inspire de la nature et de la minéralité du patrimoine blésois.



LE REPAIR

« FLEUR DE LOIRE », LE PALAIS D'UN CHEF PAYSAN

BLOIS Christophe Hay a inauguré, cet été, sa nouvelle demeure XXL en bord de Loire. Un défi pour ce chef discret qui a, enfin, un lieu à la hauteur de sa cuisine si fine.

LE CONCEPT Les anciens hospices de Blois renaissent en un Relais & Châteaux cinq étoiles qui héberge deux restaurants gastronomiques et un kiosque à pâtisseries, 44 chambres et un spa confié à la marque française Sisley. Soit 5 000 m² que Christophe Hay a investis, conscient de la haute marche à graver en laissant sa *Maison d'à côté*, où il officiait depuis 2014. Passer d'un petit hôtel de charme et d'une table certes doublement étoilée à ces murs historiques n'est pas rien. Un défi que relève avec panache celui qui se présente comme un « chef paysan » et qui reçoit désormais dans un petit palais idéal pour faire rayonner cet art de vivre ligérien qu'il défend avec tant d'ardeur.

LA DÉCO Christophe Hay a confié sa *Fleur de Loire* à la décoratrice intérieure Caroline Tissier. Ensemble, ils ont créé une atmosphère qui s'inspire de la nature et de la minéralité du patrimoine blésois. On retrouve ainsi le dessin des grèves du fleuve sur un lustre géant dans le lobby, sur les moquettes ou les murs. Pensé

comme une maison contemporaine, l'hôtel ose les gestes forts, comme le magnifique luminaire du restaurant gastronomique ou ces claustras en laiton qui encadrent les têtes de lit. Partout, les beiges clairs, irisés ou grisés font écho aux berges de la Loire et les verts et bleus évoquent les couleurs changeantes de ses eaux.

LE GOÛT Le chef doublement étoilé est aux cuisines du restaurant gastronomique. Il y sert des plats raffinés et très structurés conçus avec les produits du terroir de Val de Loire, poissons d'eau douce en tête. Les légumes sont cultivés dans un potager d'un hectare et demi voulu par ce chef qui élève aussi des bœufs wagyu. On retrouve ces beaux produits chez *Amour blanc*, l'autre table qui vise aussi les étoiles, avec une cuisine plus abordable. Au rez-de-chaussée, le kiosque à pâtisseries propose des gâteaux inventifs et gourmands. *Fleur de Loire* étant avant tout une maison de gastronomie sur la route des châteaux de la Loire. **Ludovic Bischoff**

COMBIEN : Chambre à partir de 350 €, menus à partir de 98 € au « Restaurant Christophe Hay », à 75 € à l'« Amour blanc ».
C'EST OÙ : 26, quai Villebois Mareuil, 41000 Blois. fleurdeloire.com

ILLUSTRATIONS : ANELLE FALIERE POUR LES ÉCHOS WEEK-END / ILLUSTRATIONS PORTRAIT : ANNE ROSELER POUR LES ÉCHOS WEEK-END / ALEXANDRE MOULARD