



Revue de presse 2012



Mai 2012

## RESTAURANTS

L'ACTU DES TABLES PAR JEAN BERNARD



### Forcez un peu la porte des Arnelles !

Pour s'installer à la table de l'hôtel Les Arnelles, il faut être curieux et même un peu culotté. Le restaurant de cet établissement camarguais de charme n'est en effet généralement ouvert qu'aux seuls occupants d'une chambre. Mais parfois, hors saison, on peut y obtenir une place pour dîner, sans avoir prévu de passer le week-end sur place. Une formule lancée par Gérard Duguet, le propriétaire depuis bientôt huit ans, et reprise à son compte par Gildas Gicquel, le chef, dès son arrivée il y a treize mois. *« J'ai trouvé ici un état d'esprit et une philosophie d'entreprise qui me correspondent bien. Et c'est pour moi un avantage que d'avoir à se creuser la tête pour réaliser un menu différent tous les soirs... »*

*« Je sais en rentrant du marché quels produits je vais travailler mais pas toujours comment je vais les travailler. De plus, un menu fixe impose aussi de penser une cuisine qui plait à tous. Cela complique*

*un peu les données du problème. »* Pour autant, consensuel ne veut pas dire sans personnalité, bien au contraire.

Le risotto de gambas, onctueux et subtilement parfumé, servi ce soir-là était à s'en lécher les doigts et le filet de dorade rôti exprimait que la maîtrise de la cuisson d'un poisson fait à elle seule la différence. Les desserts, inspirés de la même façon, valorisent plutôt les fruits de saison que les classiques de la pâtisserie.

À noter que Gérard Duguet veille sur la cave et qu'il affiche beaucoup d'intérêt pour les vins bio ou issus d'une agriculture raisonnée. Enfin, avec ce menu d'hôte pour 42 euros, coucher de soleil et calme du hors saison sont compris.

LES ARNELLES  
Route d'Arles, 13640 Les Saintes-Maries-de-la-Mer  
04 90 97 61 59. [www.lesarnelles.com](http://www.lesarnelles.com)





# Cuisine et Vins de France

111 recettes de saison

Juin - Juillet - Août N° 146 + le livre - 4,95 €

M 01616 146 F 495 € RD

www.cuisineetvinsdefrance.com

Envie de...  
**cakes**  
salés ou sucrés  
14 bonnes idées

Notre sélection des  
**MEILLEURS ROSÉS**  
de 3,40 € à 13,50 €

Comment  
choisir une  
bonne glace  
à la vanille

Spécial plein air  
**Les barbecues**  
nomades

En vedette  
**le chèvre frais**  
On l'aime dans 7 recettes  
pleines de peps



Pizza blanche  
du fenouil

DESTINATION SOLEIL

Provence, Italie,  
Espagne, Maroc...

**15 recettes**  
aux saveurs  
du Sud

VOTRE LIVRE  
DE RECETTES  
**1,65 €\***  
SEULEMENT

\* Prix réservé à cette promotionnelle proposée en magasin  
le magazine à 2,95 € - le livre de cuisine à 2,95 €  
Prix du livre seul 1,65 € - Prix du magazine seul 3,30 €  
Pour connaître nos conditions de vente  
www.cuisineetvinsdefrance.com

Mai 2012

**NOUVEAUX restos**  
Par Emmanuel Rubin **EN RÉGIONS**



## NOTRE COUP DE CŒUR

### Le Jardin à Reims

En contrepoint de l'aristocratique table étoilée des Crayères, il y a comme un charme bucolique et de récréation gourmande dans cette seconde adresse posée au vert du fameux domaine. Voilà une manière d'ample véranda de brique et de chic où le chef Philippe Mille dispose une cuisine de nouveau dimanche à la campagne, mélange de nostalgie gaie, de bourgeoisie riieuse et de recettes friandes : jambon de Reims et dés de foie gras, condiments Clovis ; tranche de gigot d'agneau et faisselle d'Argonne à la menthe ; mille-feuille au biscuit rose. S'il fallait accompagner en musique un repas de ce côté-ci, nul doute qu'on choisirait les délices d'une petite fugue. Environ 50-60 €. Menu à 28 €. Tous les jours.

### La Plage de Passablé à Saint-Jean-Cap-Ferrat

Face à la Méditerranée et sur les points de suspension de la Riviera, un repas comme un fanfante autour de légumes juste grillés, de poissons saisis dans leur plus simple appareil et de viandes parfumées aux herbes autochtones, sans plus d'artifice qu'un bronzage au grill. On a compris dans cette élégante table de plage que la cuisine ne demandait pas mieux que d'accompagner le panorama. Env. 35-50 €. Tous les jours en saison.



### Les Arnelles en Camargue

A cette table d'hôte des Saintes-Maries-de-la-Mer, ciel clair et marais serein répondent en écho au paysage d'une cuisine terrienne, solaire et sudiste qui raconte les asperges d'Aigues-Mortes, l'encornet farci à la mousse de chapon, le loup grillé du golfe de Beauduc, l'agneau des Alpilles frotté au romarin, le fort tempérament du rôti de taureau sauce morilles et la caresse d'un sablé aux abricots et mousse de calisson. Environ 40 €. Tous les jours en saison, uniquement le soir.



### La Table à Lyon 4<sup>e</sup>

Au détour du quartier de la Croix-Rousse et en intimité d'une placette où les grands arbres font l'ombre autant que la sieste, une plaisante auberge de ville où un chef tout en discrétion arbitre une cuisine alerte, d'un classicisme éclairci par quelques heureuses intuitions : velouté de cèpes aux escargots persillés, croquette de thon blanc au curcuma et oignons nouveaux, fêra rôtie sur la peau avec son beurre fondu aux noisettes torréfiées... Environ 20-25 €. Du mardi au samedi.



Voir nos adresses en fin de journal



# Le FAR WEST version française

Connue pour ses chevaux, ses taureaux et surtout... ses moustiques, la Camargue se caractérise par de grands espaces sauvages qui entourent l'Étang du Vaccarès. Sur ce territoire authentique, les cow-boys s'appellent des gardians et les ranchs des manades. Cette région regorge de richesses à faire découvrir à toute la famille. Préparez votre séjour grâce à nos bons plans !

par Aurélie TOLLET



## ÉVASION

### Les Arnelles, hôtel de charme

À tester absolument !

À 800 m seulement de la capitale de la Camargue, Les Saintes-Maries de la Mer, station balnéaire du Sud de la France sans le côté bling-bling de la Côte d'Azur. Les Saintes-Maries de la Mer ont su préserver leur caractère authentique et le charme de la nature. Vous ne serez pas déçu par cet établissement familial, chaleureusement accueilli par Michelle et Gérard, et où vous y croirez probablement l'un ou l'autre membre de leur tribu !

Cet hôtel, tout de bois vêtu vous fera, le temps de votre séjour, vous prendre pour un véritable cow-boy maître de son ranch. Tout en offrant un service de haute qualité et de tout confort, connexion wifi gratuite, animaux acceptés, chambre familiale, parking fermé et sécurisé la nuit. Profitez également de l'agréable piscine à débordement et de son solarium, car en Camargue, il fait chaud !

Dès le lever du jour, de votre petite terrasse privative, la vue est des plus agréables, quelques rayons de soleil, une végétation typique de cette région marécageuse, et surtout la meute de chevaux de Camargue, tous blancs évidemment. Les chambres sont toutes de plain-pied et reliées par un ponton, judicieusement construit directement sur un marais.

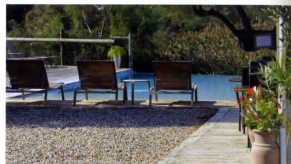
De plus, vous pourrez apprécier le côté très pratique de la formule table d'hôte. Pas seulement pratique d'ailleurs car le jeune Chef Gildas Gicquel qui nous vient de Bretagne, propose chaque soir un menu inspiré par le marché du jour et les produits de saison.

#### DÉCOUVERTE DES MARAIS À CHEVAL OU EN GALÈCHE

Accessible même aux débutants, le cheval reste le meilleur moyen d'apprécier la faune et la flore à l'état sauvage de la Camargue. Serge et Karine vous accueillent au Centre équestre des Arnelles. [www.chevaux-les-arnelles.camargue.fr](http://www.chevaux-les-arnelles.camargue.fr)

#### INFORMATIONS PRATIQUES

**Les Arnelles**  
Route d'Arles - D570 - France  
T +33 (0)4 90 97 61 59  
[www.lesarnelles.com](http://www.lesarnelles.com)



#### POUR MANGER

##### La Cave à Huîtres

Andrée vous accueille avec ses produits frais tout juste pêchés du matin. Ne demandez pas la carte et faites-lui confiance, vous ne serez pas déçu.

Avenue Théodore Aubanel, 38  
T +33 (0)4 90 97 96 60  
[Andree.cp@orange.fr](mailto:Andree.cp@orange.fr)

#### À FAIRE

##### Visite d'une manade

Vous serez plongé au cœur des traditions camarguaises, renseignez-vous pour y aller un jour de course, vous aurez alors peut-être la chance d'assister au triage des taureaux. Expérience unique pour les amateurs de nature et d'animaux.

Renseignements auprès de  
l'office du tourisme :  
[www.saintesmaries.com](http://www.saintesmaries.com)



##### Visite du Parc Ornithologique de Pont de Gau

Véritable repère pour les flamants roses, cette visite offre l'occasion de se balader au gré des sentiers circulant à travers marais, étangs, roselières, pelouses... Autant d'habitats qui favorisent la présence d'oiseaux sédentaires ou migrateurs.

Frédéric Lamouroux  
T +33 (0)6 15 72 08 02  
[www.parcornithologique.com](http://www.parcornithologique.com)

##### Promenade en bateau sur le Petit Rhône

A bord du Tiki III, bateau typique à roue, découvrez une faune et une flore inaccessible à pied tout en profitant de l'humour du capitaine.

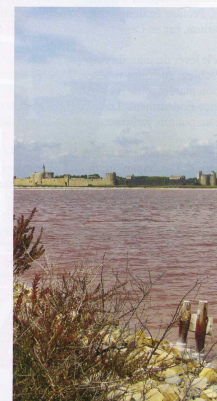
T +33 (0)4 90 97 81 68  
[Tiki3@tiki3.fr](mailto:Tiki3@tiki3.fr)



## ÉVASION

##### Découverte de la ville d'Aigues-Mortes et de son Salin

Entourée de ses remparts réalisés à l'initiative de Louis IX, la ville regorge d'activités culturelles. Faites un bond en arrière et retrouvez-vous au cœur de l'histoire de France, tandis qu'au tour de la ville, vous pourrez visiter les richesses économiques liées aux ressources naturelles de la Camargue. Notamment les Salins du Midi, ce qui plaira à toute la famille par son côté ludique.



# LIFESTYLE 50+

BIEN-ÊTRE | SANTÉ | CULTURE | ART DE VIVRE | LOISIRS | ESCAPADES

**DOSSIER**  
*L'Amour n'a pas d'âge*

**ASSURANCE VIE**  
Quels avantages ?

**TENDANCES DÉCO 2012**  
Un grand souffle d'air frais

**ÉVASION**  
Escapade en famille  
LES BONNS PLANS

Rester au top grâce à la NATUROPATHIE

# ESTYLE 50+

EID | CULTUUR | LIFESTYLE | VRIJE TIJD | UITSTAPPEN

**DOSSIER**  
*Liefde kent geen leeftijd*

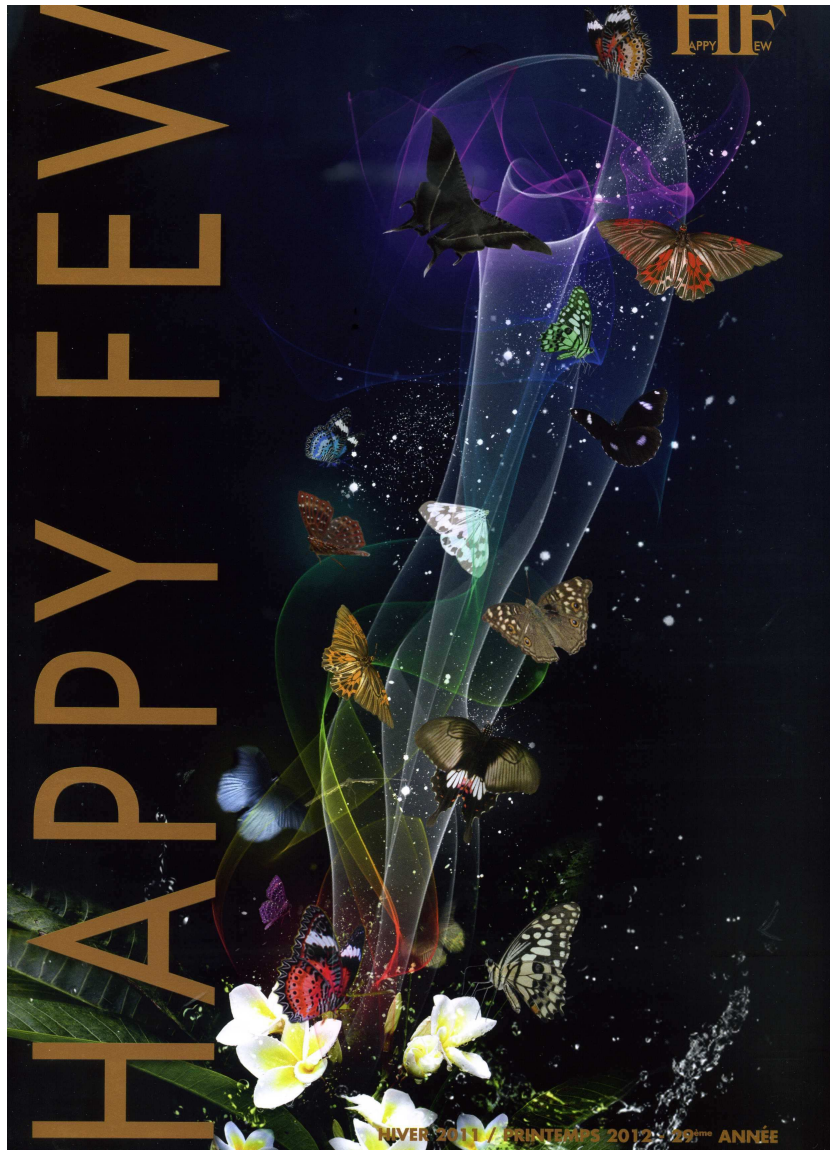
**DECOTRENDS 2012**  
Een krachtige, frisse wind

**LEVENSVERZEKERING**  
Wat zijn de voordelen?

**ER TUSSEN UIT**  
Uitstappen voor HET HELE GEZIN

LIFESTYLE  
Belgique  
Mai 2012





Mai 2012

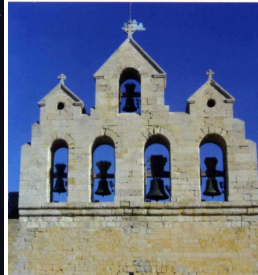
**ESCAPADES**  
pour Happy Few

... en  
**CAMARGUE**



1<sup>er</sup> Parc Naturel Régional de la Région Provence Alpes Côte d'Azur créé en 1970 et 3<sup>ème</sup> sur le territoire national, la Camargue est un exemple d'équilibre entre environnement et activités humaines puisque l'homme y gère la nature afin de la valoriser et de la protéger. Sur 86.000 hectares, presque la moitié se trouve sur la commune des Saintes Maries de la Mer qui doit son nom aux deux saintes Marie-Jacobé et Marie-Salomé. La Camargue c'est le paradis des taureaux et des chevaux, un territoire fier et accueillant, de nombreuses balades permettent d'appréhender l'étendue de l'immense plaine de Camargue, à pied, à cheval ou à vélo. Le parc ornithologique de

Pont de Gau est un concentré de la Camargue avec ses 60 hectares d'espaces naturels agrémentés de sentiers circulant entre étangs, roubines et au détour desquels vous approcherez de nombreuses espèces d'oiseaux sédentaires ou migrateurs, des centaines de flamands roses, cigognes, hérons, aigrettes... [www.parcornithologique.com](http://www.parcornithologique.com)  
Ne manquez pas de visiter une manade qui regroupe l'ensemble d'une exploitation d'élevage camarguais : mas, pâturages, troupeaux de chevaux et de taureaux, le meilleur moyen d'entrer dans cet univers peu connu et d'observer les taureaux, la ferrade, le travail des razeurs. [www.manadesaintantoine.com](http://www.manadesaintantoine.com)



**Notre Adresse**

**LES ARNELLES**  
Route d'Arles -13460 Les SAINTES-MARIES-de-la-MER  
Tél : 04 90 97 61 59  
[www.lesarnelles.com](http://www.lesarnelles.com)

Un petit coin de paradis insolite et authentique créé par Gérard et Michelle Duguet qui ont eu le coup de foudre pour ce vieux mas situé au cœur de la Camargue dans un écrin de verdure à quelques encablures du village des Saintes Maries de la Mer. Gérard, tourangeau d'origine, cuisiner émérite à Tours puis à Arboise, a eu le nez creux en choisissant cette année le jeune Chef Gildas Gicquel pour officier à la table d'hôtes de l'hôtel qui mériterait pour certaines de ses créations 1 Macaron au Michelin. Pensé en fonction du marché du jour et des saisons il met en valeur les plus beaux produits du terroir dans une cuisine instinctive à l'accent du Sud (superbes plats de poissons comme cette « bourride de lotte » revisitée, ou l'« encornet farci à la mousse de chapon ») mais aussi l'agneau des Alpilles ou l'incontournable « rôti de taureau sauce Morilles », très beaux desserts comme ce « sablé breton (clin d'œil à ses origines) aux abricots et mousse de calissons ». 15 chambres et 2 suites décorées dans l'esprit de la région, piscine à débordement, centre de tourisme équestre intégré avec poney club. Vous pourrez vivre ici en autarcie loin du show off dans une nature vraie, un lieu qui possède une âme.  
Membre de « Châteaux et Hôtels Collection ». ■

