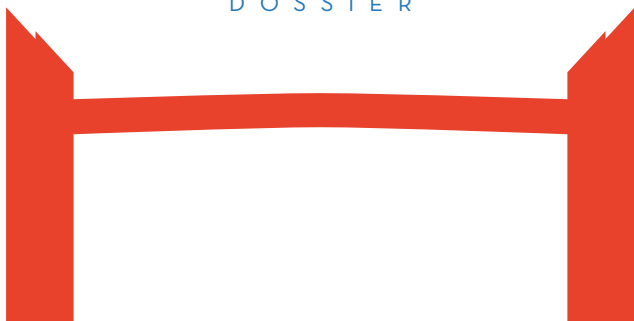


JACQUES BALLARIN  
PRÉFACE D'ALAIN DUCASSE

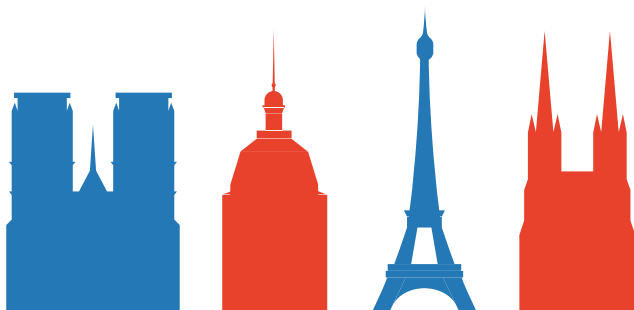
GUIDE  
GOURMAND



DOSSIER



DE PRESSE



PARIS

BORDEAUX

# BORDEAUX

PARIS

Né le 31 janvier 1949 à Montauban, dans le Tarn et Garonne, Jacques Ballarin a fait une carrière de grand reporter à «Sud Ouest», le deuxième quotidien régional de France.

Passionné de cuisine et de gastronomie, il s'est rapidement spécialisé dans cette information.

Chroniqueur gastronomique du Mag, le supplément magazine qui accompagne chaque samedi le journal «Sud Ouest», et du «Sud Ouest Gourmand», le magazine trimestriel de la gastronomie du Sud Ouest et de la Nouvelle Aquitaine, il est également l'auteur du guide «des restaurants de Bordeaux à Bilbao» (aux éditions «Sud Ouest» et «Cairn»). La 7<sup>ème</sup> édition de ce guide, publié tous les 2 ans et solidement installé en Aquitaine-Gironde, Landes, Pays basque français ainsi qu'au Pays basque espagnol, sortira en 2018.



# JACQUES

BALLARIN

En 2017, il obtient le prix Euskadi, un prix littéraire important en Gipuzcoa (pays basque espagnol) : le gouvernement basque espagnol et l'Académie de la gastronomie basque espagnole, l'ont en effet désigné meilleur chroniqueur gastronomique au pays basque espagnol pour l'année 2016.

En 2008, il a signé aux éditions Sud Ouest un guide des bistros et restos du Sud Ouest à Paris. C'est cette initiative qui l'a convaincu de réaliser le guide Paris Bordeaux avec l'arrivée de la LGV (ligne à grande vitesse) et le rapprochement des deux villes reliées aujourd'hui en 2 heures et 4 minutes. Le projet, qui a séduit Alain Ducasse, voit aujourd'hui le jour.



# BORDEAUX

PARIS

**Un guide = plus de 100 adresses des meilleures tables parisiennes et bordelaises !**

Depuis l'ouverture de la ligne SNCF reliant Paris à Bordeaux en seulement 2h, les deux villes n'ont jamais été aussi proches.

Saisissez l'occasion de voyager entre l'Aquitaine et la capitale, là où la culture culinaire s'impose, là où la gastronomie rayonne.

Jacques Ballarin, chroniqueur avisé qui suit l'évolution des tables de la région Sud-Ouest, vous propose une liste d'établissements à tester sans attendre !



# GUIDE GOURMAND



BORDEAUX

PARIS



GUIDE

GOURMAND

En un seul et même ouvrage, notre critique a dénombré plus de 50 adresses dans chacune des deux villes devenues voisines.

De la classe luxe à la brasserie authentique, du bistrot gourmand à la cave à boire et à manger : toutes les aventures culinaires sont possibles.

Grâce à des descriptifs sincères et gourmets, aux photographies et aux informations pratiques, ces lieux n'auront plus de secrets pour vous.

**Préfacée par Alain Ducasse, cette bible du bon goût deviendra rapidement indispensable à tous les amoureux de la gastronomie française.**



Le spot du bassin d’Arcachon. La signature de Philippe Starck. La dune du Pilat. Le banc d’Arguin. La lumière. Le coucher du soleil. Le réel est du rêve réussi. Instant apéritif unique. Le flirt avec le ciel, la terre, l’océan. L’invitation à s’évader, à se dissoudre. L’hémorragie heureuse. Le restaurant immaculé vous fait craquer, la terrasse vous scotche, la cuisine de brasserie sans fioritures est juste et gourmande. Le poisson en haut de l’affiche : bar entier grillé, mousseline de céleri-rave, beurre blanc à l’amaretto; blanquette de lotte en cocotte, jeunes légumes; carpaccio de maigre à la vinaigrette de citron, légumes croquants; mais aussi mi-cuit de foie gras de canard, chutney d’oignon au Lillet® blanc et Paris-Pyla praliné. Le podium des bordeaux.



46, avenue Louis Gaume  
33115 Pyla-sur-Mer  
05 56 22 72 11  
[lacoorniche-pyla.com](http://lacoorniche-pyla.com)

ENTRE 60€  
ET 120€

L’une des plus importantes tables de la ville, avec 1 étoile dans le Michelin. La cuisine inspirée de Thierry Renou, assiette sous influence locale embellie par des touches personnelles. Le petit crabe vert du Bassin jubile dans une soupe froide ou glacée – la météo décide – qui retrouve l’esprit de la soupe de poisson.

Deux créations de haute volée à la carte : la marinière d’huîtres tièdes au sauternes, parfumées au safran « en capuccino » et la nage d’huîtres, échalotes nouvelles confites au xérès, écume iodée. Le menu comprend aussi de délicieux canneloni à la pâte fraîche farcis à la chair de tourteau liée à une petite crème de foie gras; des ris de veau rôtis au beurre d’algue panisse et ail noir d’Aomari du Japon; de l’agneau laqué au miel de thym et de laurier tartine de fèves artichaut et huile de poivron; un soufflé chaud au Grand Marnier®.

Les vins voyagent.



ENTRE 45€  
ET 100€

10, boulevard de la Plage  
33120 Arcachon  
05 56 83 02 72  
[lepatio-thierryrenou.com](http://lepatio-thierryrenou.com)





Paris. Londres (Hôtel The Connaught). Saint-Sébastien (Hôtel Maria Cristina). Hélène Darroze a fait du chemin depuis son départ de Villeneuve-de-Marsan, dans les Landes, où elle accompagna et observa son père, Francis, chef renommé.

Huître, foie gras, langoustine, saumon sauvage, merlu de ligne, canard de Challans : le produit a le premier rôle. Venue tard à la cuisine, sous la pression amicale d'Alain Ducasse, Hélène laisse la technique à son entourage aguerrri et s'en remet à son palais, incroyable de justesse, pour les mariages et les associations d'ingrédients, de goûts, de parfums, de saveurs. L'assiette, enjouée et décomplexée, a du talent. Elle est référence grâce au produit et découverte dans la manière de l'explorer et de créer autour de lui une ambiance singulière. L'inspiration est la même à la Salle à Manger, le restaurant gastronomique, et au Salon d'Hélène, la version cave à manger et bistrot.

À découvrir : anguille fumée, lard de Colonnata, amande, « jus de bari-goule »; merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz, cocos de Pigna, coquillages, safran « Ttoro »; canard de Challans, épices douces, aubergine, pois chiches, basilic. Et, diabolique, le baba au « bas armagnac », framboise, poivre de Tasmanie et Sarawak.



4, rue d'Assas  
75006 Paris  
01 42 22 00 11  
[helenedarroze.com](http://helenedarroze.com)

ENTRE 100€  
ET 180€

La cantine version Alain Ducournier : plus qu'une annexe. Contrairement au nom, source de confusion parfois, le chef du Carré des Feuillants souligne sur la carte que le qualificatif « mangetout », symbole de l'excellence, « concerne des variétés d'exception de haricot vert, haricot beurre, haricot palette ainsi que pois gourmands cueillis très jeunes, intégralement comestibles, à la chair raffinée, tendre et charnue ». La cuisine, juste, franche, valorise le garde-manger aquitain. Décor simple. Pas de nappage.

L'assiette, loin du déjà-vu et du conventionnel, a un côté découverte plaisant. Le thon rouge cru est accompagné de roquette et d'une bohémienne de pois chiches; les noix de saint-jacques snackées flirtent avec un pilaf au lait de coco, les chipirones avec des chips de gingembre. Œufs pochés en piperade froide, jambon frit; volaille fermière poêlée, beurre d'estragon, haricots « mangetout »; faisselle, raisins à l'armagnac, miel et fleur d'orange.



ENTRE 30€  
ET 50€

82, rue Mazarine  
75006 Paris  
01 43 54 02 11

[alainducournier.com/wp/mangetout](http://alainducournier.com/wp/mangetout)



# PRATIQUES

# INFOS



ÉDITEUR  
**DUCASSE EDITION**

FORMAT  
**145 X 210 MM**

PAGINATION  
**132 PAGES**

MISE EN VENTE  
**9 NOVEMBRE 2017**

PRIX  
**15€**

CONTACT PRESSE  
**CAMILLE GONNET**  
**CAMILLE.GONNET@ALAIN-DUCASSE.COM**  
**06 60 67 78 16**

