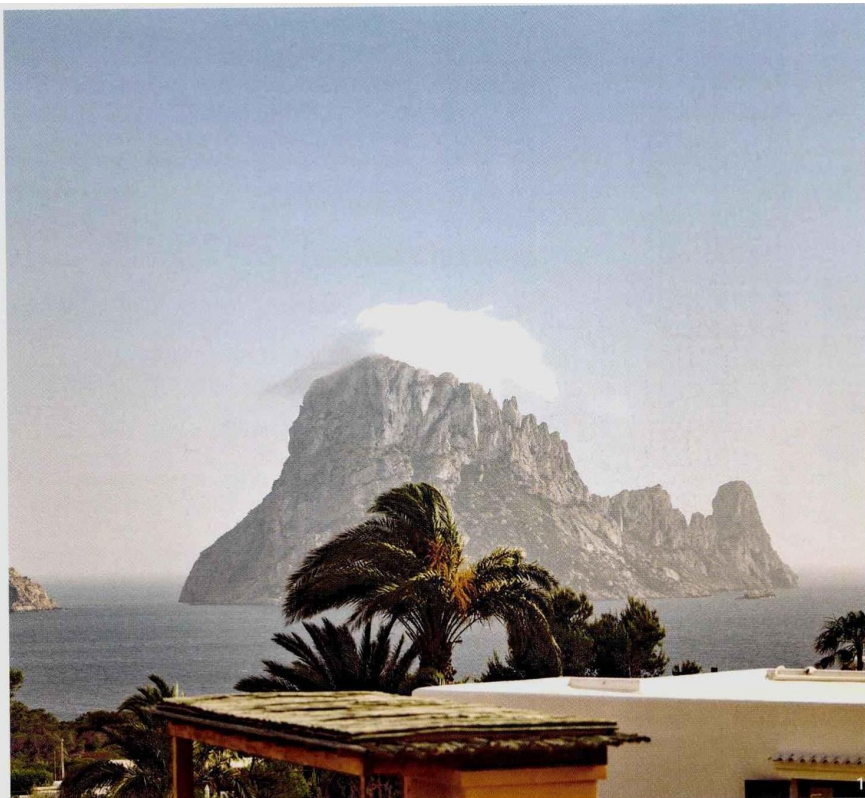




un dessert tout en rondeur.
Le paysage comme l'assiette
attirent tout le golfe de Naples.
excelsiorvittoria.com

ESPAGNE

Ibiza

LA TABLE DE PETUNIA (1)

Réputé dans toute l'île pour sa vue à couper le souffle sur le rocher d'Es Vedra depuis la colline qui coiffe Cala Carbó, ce petit hôtel s'offre une nouvelle vie sous l'impulsion du groupe hôtelier français Beaumier. En cette deuxième saison, on privilégie d'emblée La Mirada et son *crudo* bar installé sur le rooftop, pour la fraîcheur des produits et le zeste de fusion bien maîtrisée. Tiradito de calamar, tartare de ventrèche de thon au jambon ibérique et caviar, tataki de wagyu au vinaigre de prune... Ce n'est pas donné, mais c'est franchement bien envoyé. Et la vue hypnotique vaut largement de traverser l'île.
beaumier.com

FRANCE

Restaurants côté mer

C'est prouvé, déjeuner ou dîner au bord de l'eau est excellent pour le moral. Si l'assiette est à la hauteur, on gagne même en concentration et on chasse illico le stress. CQFD.

PAR LAURENCE GOUNEL

GRÈCE

Mykonos

KIKI'S TAVERN

Pas de réservation et deux heures d'attente au plus fort de la saison. La « paillote » la plus traditionnelle de toute l'île se mérite, au bout d'un petit chemin et pas si loin de la plus belle plage myconienne, Agios Sostis. À l'arrivée : quelques tables les pieds dans l'eau, pas d'électricité et des recettes on ne peut plus locales, simples, crues ou cuites au feu de bois. Une aubaine, les fruits de mer et le poisson archifrais

culminent à 22 € maximum, dans l'île où les prix s'envolent. Le poulpe est généreux, les crevettes, bien dodues et la salade grecque, servie dans les règles de l'art. La vie.

ITALIE

Sorrento

GRAND HOTEL EXCELSIOR VITTORIA

Cette institution familiale de la côte Sorrentine vient de fêter ses 190 ans et n'est pas seulement réputée pour ses jardins et son service. Elle jouit d'une vue imprenable sur la Méditerranée, avec le Vésuve

en ligne de mire depuis la terrasse du restaurant étoilé. Le jeune chef Antonino Montefusco y sert une cuisine régionale, à l'allure résolument moderne – pommes de terre fumées et caviar, hommage coloré à Jackson Pollock –, voire drôle et ludique, comme ses trompe-l'œil – sa pomme d'amour plus vraie que nature est une ricotta et son citron, en réalité,

Kervignac

L'INATTENDU (2)

À quelques kilomètres de la Trinité-sur-Mer et de Carnac, l'une des plus belles institutions morbihannaises renaît de ses cendres. C'est dans ce lieu hors du temps, au milieu d'un parc multicentenaire et pile dans la perspective du bras de mer qui longe la propriété, que le chef Meilleur Ouvrier de France Yann Maget a investi l'immense verrière. La vue sur l'océan y est



énigmatique quand le jour décline, et dans l'assiette, c'est le terroir breton bien travaillé qui défile. Avec les pigeons de Saint-Barthélemy (tout à côté) au whisky, le boudin noir à la seiche et shiso, le Kari Gosse pour escorter les tourteaux ou le fenouil et les agrumes pour pimper les pâtes aux oursins. On reste largement au niveau pour les desserts, avec un vrai coup de cœur pour la cheffe pâtissière Annabelle Lévêque et son trio pampelmousse, vanille et meringue à se damner.

domaine-loguenole.com

Calvi

LA VILLA CALVI (3)

Changement de chef pour le plus bel hôtel de la Citadelle, le légendaire 5-étoiles de la famille Pinelli, perché sur les hauteurs et embrassant la baie avec un panorama XXL sur la Grande Bleue et la chaîne de montagnes du Monte Grosso. Audace et engagement avec le choix de Can Kurt, élevé à la *street food* de haute volée par son père, *food trucker* à Munich. Sept ans à Londres, et le voilà rôdé à travailler tout particulièrement les poissons et fruits de mer avec une éthique qui le mène à privilégier la Corse, ses espèces, les saisons maritimes, le tout sans



compromis. Ses deux menus dégustation sont portés sur le végétal, avec les légumes et les agrumes de l'île, des pâtes maison. Quelques vieux plats insulaires à goûter ici et difficilement ailleurs : l'aziminu (soupe à base de poissons de roche) et une exception carnée, les castagnari (pâtes à la châtaigne et au sanglier). Pas d'impasse sur les desserts légers et peu sucrés de la cheffe pâtissière, Léa Fanchon.

lavilla.fr

ÉTATS-UNIS

Brooklyn CELESTINE

C'est certainement la plus belle vue sur le pont de Manhattan, pour une fois en contrebas... alors qu'on trinque pile au niveau de la mer. Surtout pas de vis-à-vis, une seule promenade piétonne sépare les tables de l'East River. Service tatoué, assiettes engagées, avec un sourcing scrupuleux du chef Sean Froedtert, qui met le cap direct sur le bassin méditerranéen, avec une carte très simple au déjeuner, plus sophistiquée au dîner. Incontournables, les mezze parfaitement assaisonnés ou, à l'opposé, un *smash burger* (on est New York et nulle par ailleurs) droit au but, le tout arrosé d'une excellente tequila parmi une sélection pointue. Belle carte des vins.

celestinebk.com

BRÉSIL

Nordeste ITACAREZINHO (4)

C'est certainement le secret le mieux gardé des Brésiliens, cette côte du Cacao préservée et cet écosystème unique autour du village d'Itacaré. C'est aussi un spot de surf et de capoeira qui déroule des kilomètres de plage intacts, dont la spectaculaire

Itacarezinho, avec un Beach Club à la végétation luxuriante. Outre les caipirinhas – les meilleures de toute la plage – on y accourt pour les *crudos* exceptionnels – de par leur fraîcheur et leur assaisonnement – servis dans une noix de coco, le poisson en feuille de bananier et la purée de banane plantain. Des recettes typiquement bahianaises, simples, avec des produits de première qualité.

[IG @itacarezhorestaurante](https://www.instagram.com/itacarezhorestaurante)

ÉMIRATS ARABES UNIS

Dubaï PIERCHIC

C'est peut-être l'italien le plus couru de toute la péninsule, ou tout du moins le plus « instagrammé ». Logé au bout d'un ponton sur la jetée privée du Jumeirah al-Qasr, il offre l'impression de s'attabler ici sur une eau turquoise digne des Caraïbes, avec une vue imprenable sur la Burj al-Arab, qui symbolise l'audace architecturale de la ville. C'est surtout la table italienne et signature de la cheffe florentine Beatrice Segoni. Rien de révolutionnaire dans l'assiette, mais une burrata de compétition, un *fritto misto* et autres classiques de la Botte, avec une prédilection pour les pâtes parfaitement travaillées.

jumeirah.com

PHOTOS: SDP – BENOÎT LINERO – CHRISTOPHE LE POTIER

