



LA CHRONIQUE GASTRONOMIE DE LAURENT GUEZ

TOWA, UN RESTAURANT FRANÇAIS

▲▲▲▲▲ Si vous cherchez *Towa* sur Google, il apparaît aussitôt avec la mention «restaurant français». C'est tellement vrai. Tous les signes extérieurs sont pourtant japonais: le chef Shin Okusa lui-même, son épouse Ayako en salle, mais aussi le nom qu'il a donné à son établissement: «towa» signifie «éternel», mais prononcé en français, il se rapproche de «toi». Justement, Shin Okusa, comme quelques autres cuisiniers nippons installés dans l'Hexagone, se rapproche de nous. Il a assimilé les codes de la gastronomie française, ses ingrédients, ses saveurs, qu'il combine avec aisance et juste ce qu'il faut d'exotisme. Notre dernier repas ne manquait pas ni de l'une ni de l'autre. Pour accompagner l'apéro – un verre d'arbois (blanc) de Jérôme Arnoux –, nous avons commandé des panisses, merveilles provençales, fondantes à l'intérieur, dorées et croustillantes à l'extérieur, à tremper dans un aïoli yuzu-miso. En entrée, avec ses condiments et sa purée de banane, le carpaccio de crevettes Obsiblu nous a bouleversés d'inventivité et de justesse. Ces crustacés irisés de bleu viennent de loin, ils sont pêchés dans un lagon au large de la Nouvelle-Calédonie, mais on se rassurera en affirmant que leur goût délicat justifie le voyage. Nous avons enchaîné sur un mets digne d'Escoffier, une tourte de magret et de foie gras de canard, perfection technique, plaisir orgasmique. Et comme c'était la fin de la saison des pêches blanches, nous en avons profité au dessert, où elles étaient servies crues avec un nuage de lait d'amande et une glace au miel de romarin. Banquettes et rideaux jaunes moutarde, belles suspensions tubulaires au plafond, grands miroirs sur les murs et service attentionné ajoutent au charme fou de *Towa*.

Towa: 75, rue Crozatier, Paris (XII^e).

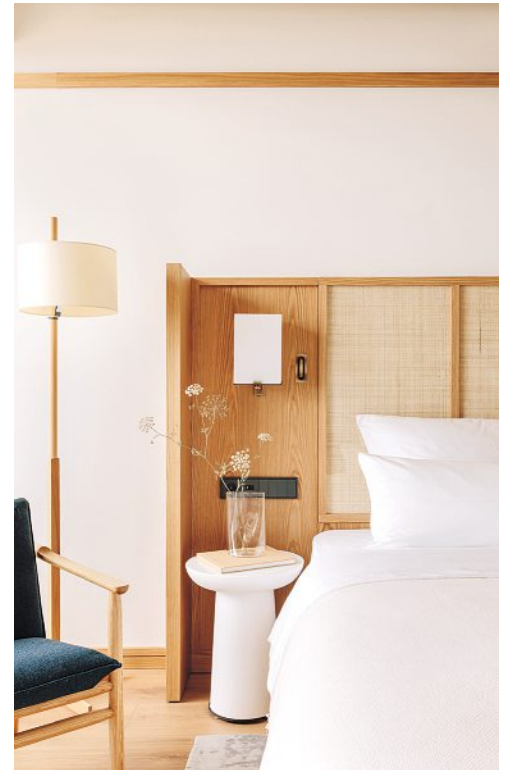
Tél.: 01 53 17 02 44.

Dîner en trois plats à 68 €

(certaines assiettes nécessitent un supplément), menu carte blanche en cinq plats à 85 €.



Au bord de l'océan, l'ancien corps de ferme s'est mué en idéal pied-à-terre marin.



LE REPAIRE AETHOS ERICEIRA, LE PORTUGAL CÔTÉ SURF

ERICEIRA Au cœur d'un sanctuaire naturel chéri des surfeurs, la dernière adresse du groupe Aethos est en prise directe avec l'Atlantique.

LE CONCEPT À 45 minutes au nord de Lisbonne, *Aethos Ericeira* s'est installé dans un ancien corps de ferme à l'abandon. La raison d'être du groupe Aethos, qui compte déjà des hôtels en Ombrie et en Corse: transformer des lieux existants, en dehors des sentiers battus, pour leur redonner vie. Et imaginer des intérieurs faisant écho aux traditions locales. À Ericeira, place à un quotidien tourné vers l'océan: situé dans la première World Surf Reserve d'Europe, *Aethos Ericeira* donne accès à une série de plages et de vagues exceptionnelles sur 4 km. Tous les jours, des sorties sur des petits bateaux de pêche et des cours de surf sont organisés. Yoga, cérémonie du thé, DJ résidents et master class en mixologie sont aussi au programme.

LA DÉCO Décorées par l'agence barcelonaise Astet Studio, les 50 chambres et suites de l'hôtel jouent la carte des matières naturelles, donnent le sentiment d'un pied-à-terre estival avec leurs larges baies vitrées, balcons ouverts sur l'océan et camaïeux de couleurs bleu et sable. Ouverts sur un vaste promontoire délimité par un ponton

en bois, les espaces lounge invitent à vivre au rythme des embruns: tour à tour baignés de lumière naturelle ou enveloppés de nappes de brouillard (récurrent dans la région), la bibliothèque, le café-bar et la boutique forment un espace de vie idéal, qui s'adapte à loisir.

LE GOÛT Emmené par le talentueux chef portugais Afonso Blazquez, le restaurant *Onda* est une destination en soi. «*Depuis ma tendre enfance, je suis connecté à l'océan. Il inspire ma cuisine au quotidien*», raconte le chef, passé par les cuisines étoilées de Massimo Bottura en Italie. Chaque soir, il revisite des classiques portugais dans un esprit gastronomique sans jamais perdre de vue ni le goût, ni la convivialité. Beurre d'algues, tagliatelles de seiche servies dans un bouillon dashi, petit burger d'anguille fumée ou huîtres de Ria Formosa rehaussées d'une pointe de piment et coriandre. On voyage au gré des marées. **Clara Le Fort**

LES CHAMBRES: à partir de 300 € par chambre, quelle que soit la configuration – chambre double avec balcon vue mer, chambre familiale ou chambre avec lits superposés (idéale pour six surfeurs). **C'EST OÙ**: Rua da Estalagem, 2640-255 Encarnação, Portugal. aethoshotels.com/ericeira