



Table

À La Varenne, le Château des Îles Le charme tout près de Paris

Près des bords de la Marne, à La Varenne-Saint-Hilaire (officiellement quartier de Saint-Maur-des-Fossés), cette ancienne guinguette est devenue un hôtel-restaurant où se régaler d'une cuisine imaginative.

● Ancienne demeure familiale, le Château des Îles est un restaurant depuis les années 1940. En 1995, Luc Teyant, un pro de la restauration parisienne, reprend cette ancienne guinguette tombée en désuétude et, après de nombreux travaux, lui rend son charme d'antan. Bâtitteur impénitent, il agrandit la terrasse, qui devient découvrable, transforme le confort des 14 chambres de l'hôtel et glisse dans l'établissement les touches nécessaires de déco design.

Mais le Château sait aussi séduire le palais avec sa gastronomie, déjà remarquée par les inspecteurs du Guide Rouge. Pierre Teyant (le jeune

frère), qui a fait ses classes au Céladon (1 macaron), à Paris, place Vendôme, honore ses maîtres. Après les amuse-bouches toniques, voici le foie gras de canard au poivre timut du Népal, les asperges vertes et blanches, crues et cuites au lard de Colonata sous les copeaux d'olives, un original tourteau, en wrap sur une délicate crème froide de carapaces, le thon cru et croquant, espuma de radis.

On passe du coup de cœur au coup de foudre pour la volaille rôtie aux herbes, raviolis de champignons au jus, le tournedos aux olives flanqué d'artichauts poivrade en tempura, la lotte laquée sur l'arête, fèves et asperges au gingembre, le turbot marié à l'andouillette de Vire, fines courgettes et pommes de Noirmoutier.

Pierre a le feu sacré, tout enchante dans ce festival du bon goût, bien irrigué par un livre de cave homérique où se bousculent près de 500 références. Des flacons millésimés, comme des



découvertes à l'initiative du sommelier érudit. Le chariot des fromages a du succès, avant les vrais desserts de pâtissier. Comme la tartelette mangue, copeaux et sorbet coco ou la fraise en soufflé, sorbet chantilly et guimauve. Le chocolat se fête la coque craquante, la ganache fève tonka, avec mousse de lait et Petit Lu. Il est prudent de réserver.

H.L.

Menus à partir de 44 euros, carte 60 euros. Chambres à partir 88 euros. Réceptions privées, séminaires. Le Château des Îles est membre de *Tables et Auberges de France* (www.tables-auberges.com). 85, Quai Winston-Churchill, 94210 La Varenne-Saint-Hilaire. Tél. 01.48.89.65.65, www.chateau-des-iles.com