

**SAVOURER**

**Dîner chez un chef**

Près de Toulouse, le chef étoilé Yannick Delpéch aspire à plus de convivialité.



**V**ous passez par Gaillac (Tarn)? Arrêtez-vous dîner chez un chef étoilé! C'est littéralement ce que propose **Yannick Delpéch**, le chef du restaurant L'Amphitryon, près de Toulouse. Il suffit de réserver une date sur [www.cuisinesansdependance.fr](http://www.cuisinesansdependance.fr) et d'attendre le SMS qui vous guidera jusqu'à la maison du chef, deux heures avant le repas. **La table d'hôte n'accueille que 12 convives**, pour un menu unique à partir de 67 euros, improvisé à partir des produits glanés par Yannick Delpéch le matin. « Quand on a un restaurant étoilé, on est davantage accaparé par ce qu'il y a autour que par le cœur de notre métier : la cuisine. On n'a plus le temps de voir ses clients, de partager avec eux le plaisir de la table. Ici, je retrouve cette convivialité », s'enthousiasme-t-il. L'homme pousse cette réflexion encore plus loin : il a décidé d'abandonner son étoile. En décembre, L'Amphitryon, à Colommières, laissera place à un lieu de vie centré sur la gastronomie, baptisé Des Rose et des orties, aménagé par l'architecte Cécilia Febrer. « On y trouvera une trattoria, une pâtisserie, un bar à cocktails... Avec des produits locaux, issus d'une agriculture raisonnée. Je veux retrouver cet esprit de liberté que j'ai perdu au fil des ans. »



**3 LIVRES GOURMANDS**

- Avec ce livre aux allures de mook, Michelin dévoile une nouvelle collection de guides de voyages, Food & Travel, dont le premier titre est consacré à l'île de beauté. « **Corse** », édition Michelin, 17 €.
- Entre Paris et Beyrouth, Liza et Ziad Asseily partagent la richesse de leur cuisine en suivant le fil d'une journée libanaise avec 75 recettes contemporaines, saines et réconfortantes, bien loin des clichés. « **Liza, à la Libanaise** », édition Ducasse, 26 €.
- Après le succès de leur service de traiteur, les chefs réfugiés syriens, iraniens, tchétchènes, afghans, éthiopiens, népalais ou bangladais des Cuiستوتs migrants livrent leurs recettes de famille. « **Les Cuiستوتs migrants** », édition La Martinière, 29 €.

**BIÈRE CONTRE MÉGOTS**

Plus de 10 milliards de mégots seraient jetés quotidiennement dans la nature selon l'Organisation mondiale de la santé. Situé sur la plage de Castelldefels, dans la banlieue de Barcelone, **le bar Tibu-Ron** vient de lancer une opération incitant ses clients à lutter contre leur prolifération dans le sable. En échange d'un gobelet de mégots ramassés, ils se verront offrir l'équivalent... en bière.

**BOUGER**

**Skier à Copenhague**

La capitale danoise vient d'inaugurer un étonnant complexe de sport de montagne.

**D**évaler une piste dans la capitale la plus plate d'Europe? Le projet pouvait sembler ambitieux, mais c'est désormais possible : **bienvenue à CopenHill, une piste de ski artificielle de 500 mètres de long**, installée sur le toit en pente monumental d'une usine d'incinération de déchets. Une prouesse signée par l'architecte Bjarke Ingels. « Nous sommes très sensibles au principe d'optimisation des surfaces bâties et de réversibilité des lieux, explique Christian Ingels, le PDG du projet. En passant une journée à CopenHill, les visiteurs pourront faire du sport et s'informer sur les enjeux énergétiques du pays. » Si l'installation offre aux skieurs de dévaler le gigantesque ruban en hiver, elle se transforme durant les mois d'été, proposant alors des sentiers de randon-

née (déclivité de 5 à 35%), qui permettent de graver l'édifice au cœur d'une végétation digne des vallées alpines, et un mur d'escalade de 85 mètres, le plus haut d'Europe. De quoi offrir une vue imprenable sur Amager, l'île sur laquelle le complexe est implanté, au sud du centre-ville. « Les infrastructures étaient déjà là et nous avons envie de participer à la transformation du quartier », ajoute Christian Ingels. Utilisée jusque dans les années 1970 comme déchetterie à ciel ouvert, l'usine est aujourd'hui le reflet des ambitions écologiques de la capitale, dont l'objectif est la neutralité carbone pour 2025. La chaleur dégagée par la combustion des déchets à CopenHill permettra de chauffer 60 000 foyers et d'en alimenter 30 000 autres en électricité chaque année. Pari réussi.



PHOTOS : DAVID NAKACHE (DÎNER CHEZ UN CHEF) ; RASMUS HJORTSHØJ (COPENHAGUE)



**LES CLÉS POUR BIEN VOYAGER :  
des guides pour explorer  
autrement**



**DANS LA MÊME COLLECTION**