

IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

Design

8 jeunes talents
new-yorkais au top
The Plastic Chair :
l'icône des Eames
s'offre une troisième vie

SPÉCIAL NEW YORK

 100 PAGES

Lifestyle

6 reportages déco
au cœur de Brooklyn
et de Manhattan
12 Frenchies nous
racontent leur NYC :
Sarah Lavoine,
Laura Gonzalez,
Jérôme Dreyfuss...

Trips

50 adresses ►
incontournables pour
redécouvrir New York
Balade en ville
avec Lindsey Adelman

M 01469 - 135 - F : 5,90 € - RD



LE PLUS LIFESTYLE DES MAGAZINES DE DÉCO


N° 135 - Décembre 2018-Janvier 2019 - 5,90 € - www.ideat.fr

Jardin d'hiver

Par Nathalie Nort



La bâtisse anglo-normande posée sur une petite île francilienne appartient au patrimoine local. Le Pavillon des ibis fait peau neuve avec le chef Guy Martin à la carte, et reprend du service avec élégance pour les grands rendez-vous familiaux.

Un lac, une île et une grande bâtisse qui somnolait entre deux noces. L'endroit est charmant, romantique, hors du temps, un peu loin de tout, et résonne encore des clameurs de la Belle Époque. Guinguette, grisettes, opérette ! Dans les années 30, le Cercle des patineurs faisait le plein. L'été, le tennis était le nouveau sport en vogue. Pour accéder en automobile, un pont remplaça la passerelle. Un hôtel et un zoo firent un temps partie du tableau. Le lieu doit son nom exotique à un couple d'ibis installé par l'exploitant d'un casino qui n'obtint jamais la licence des jeux. Aujourd'hui, les bernaches du Canada nichent sur les rives et ravissent toujours les promeneurs, les courts de tennis sont encore là et la grande maison au style anglo-normand a eu droit à une seconde jeunesse. Pour réveiller cette belle endormie, la nouvelle direction a mis la barre carrément haut. Le chef du Grand Véfour (Paris 1^{er}), Guy Martin, choisi comme parrain, a mijoté une carte « *en résonnance avec cet environnement simple et bucolique, qui évoluera comme lui avec les saisons et les arrivages de nos producteurs locaux. Il y aura même un potager pédagogique pour les enfants.* » Résultat : cinq entrées, huit plats (foie de veau confit, betteraves braisées à l'hibiscus ou rouget-barbet rôti, foie en compote, poireau et jus aux bâtons de réglisse...), les fromages affinés par Bernard Antony, un chariot de pâtisseries et des prix dodus – qui ne fondent guère en semaine au déjeuner (menus à 45 et 55 euros). Après quelques corrections architecturales d'usage et une refonte complète des cuisines, le volet décoratif signé Jérôme Faillant-Dumas, curateur de luxe, a pris le parti du jardin d'hiver. La grande salle en rotonde de cent couverts joue sur le blond et le bleu, l'or et le velours, les éclairages subtils, les tapisseries Pierre Frey. Son élégance retrouvée, la gentilhommière a de belles fêtes devant elle. 

Nichée au cœur du Grand Lac des ibis, dans les Yvelines, la belle demeure cossue qui connut son heure de gloire au début du siècle dernier, a réouvert ses portes. Nouvelle carte, nouveau chef, mais aussi nouvelle décoration grâce au talent de Jérôme Faillant-Dumas. La grande salle en rotonde de cent couverts tout de blond et bleu, d'or et de velours, réchauffée par la lumière des immenses fenêtres et des éclairages subtils, est une invitation à venir se retrouver entre amis ou en famille.

LE PAVILLON DES IBIS.
Île des Ibis,
78110 Le Vésinet.
Tél. : 01 85 39 10 14.
Lepavillondesibis.com