

Grand Paris



Le parcours des Glacières au château de Rambouillet (78). OT RAMBOUILLET

Cinq promenades de printemps

BALADES Sélection astucieuse de lieux où s'aérer et profiter de paysages riches en beauté ou en culture

Un étang et ses espèces protégées (77)

Pour une promenade en ce début de printemps, un milieu naturel exceptionnel à moins d'une heure de Paris : l'étang de Beaubourg à Croissy-Beaubourg (Seine-et-Marne), protégé par un arrêté de biotope depuis 1992. Une « nature naturelle » sur 50 hectares, plus de 200 espèces recensées grâce à la diversité des milieux : l'étang (4 hectares), la végétation de ses rives (roselières), des prairies, la forêt. Des espèces protégées vivent sur l'étang de Beaubourg : des amphibiens (couleuvre à collier, crapaud accoucheur, triton palmé) et des oiseaux (grand titor, le rare balbuzard fluviatile, l'exceptionnelle linotte à bec jaune). Un lieu qu'il faut savoir respecter : ici, interdiction d'introduire des espèces venues d'ailleurs (torques de Floride) ou des poissons prédateurs (carpes chinoises), de circuler à vélo, ou de promener son chien même tenu en laisse.

Entre Rousseau et les cerisiers (95)

Escaliers tortueux, sous-bois ombrageux, chemins escarpés : les sentes de Montmorency dépayseront le promeneur. C'est une nature urbaine. Sept circuits pédestres balisés (de 1,3 à 3,5 km) : circuit du vallon des haras, des cent marches (forte déclivité), du quartier des Chesneaux (ancienne orangerie du château de Croizat, 1719). On choisit le circuit de l'orée de la forêt : on traverse la châtaigneraie fréquentée au XVIII^e siècle par Jean-Jacques Rousseau et qui a son musée en ville. Ou encore les circuits des chemins escarpés (points de vue superbes sur la vallée), des vignes (on suit l'ancien chemin de fer Montmorency-Engnien), des Pampelumes avec de nombreux vergers. Car, à Montmorency, les

cerisiers aux fleurs blanches – c'est de saison – produisent, au début de l'été, la fameuse griotte appréciée de Mme de Sévigné et de Voltaire. Jusqu'au XIX^e siècle, la ville, couverte de cerisiers, produit notamment cette griotte ou cerise à courte queue, dite gaudriole, qui portera le nom de Montmorency. On raconte qu'au XIX^e siècle, des Parisiens louaient des arbres à l'heure pour manger des gaudrioles sur place. Afin de reconstituer ce patrimoine fruitier, la commune s'est engagée en 2008 à planter « mille cerisiers pour Montmorency ».

Le parc du château de Rambouillet (78)

Des jardins à la française, à l'anglaise, des plans d'eau mais aussi le parcours des Glacières : une « nature des sens ». C'est un parcours sensoriel que propose le parc du château de Rambouillet, qui s'adresse notamment à des enfants : il permet de découvrir avec les yeux et de comprendre avec les mains. Sous les chênes et les charmes, le chemin forme une boucle de 980 m de découverte du milieu forestier et de l'histoire des lieux. Les doigts saisissent le dessin en relief d'un papillon, d'une chauve-souris. Les panneaux sont en relief et en braille, alphabet des aveugles. Cinq stations d'observation abordent la forêt et son histoire : « Entrez dans la lumière », « Place aux vieux arbres », « Les Glacières », « Les Rochers et la pause », « La Vue sur le château », « Hôtel à insectes ». La station « Les Glacières » explique comment, autrefois, les châteaux disposaient de pièces enterrées où l'on plaçait de la glace récoltée l'hiver qui, protégée par de la paille, se conservait jusqu'à l'été. Cela permettait de faire des sorbets. La glacière de Rambouillet (1790) avait une capacité de 610 m³.

Une panoplie de jardins (91)

Un livre ouvert sur l'histoire de l'art des jardins autour d'un château du XVII^e siècle, tel apparaîtrait le domaine de Chamarande (Essonne), inscrit dans un espace

naturel exceptionnel. On y trouve toutes sortes de jardins : une « nature maîtrisée ». Au XVII^e siècle, d'abord un jardin régulier à la française – allée d'honneur, parterres de broderies symétriques. Au XVIII^e, les axes de vue s'ouvrent et des fabriques sont construites (glacière, orangerie, pavillons). Au XIX^e siècle, époque des jardins paysagers, des cheminements sinueux s'ouvrent sur des points de vue pittoresques. Le jardin est transformé en nature idéale imitant la campagne alentour. Au cours des années 1990, le projet du paysagiste contemporain Jacques Sgard intègre les empreintes des XVIII^e et XIX^e siècles et mêle ces différents partis pris : le jardin régulier avec l'allée d'honneur bordée de tilleuls, et le jardin irrégulier avec l'île et son étang.

Des paysages peints par Corot (92)

Une « nature cultivée » caractérise les étangs de Ville-d'Avray, appelés aussi les étangs de Corot : ils ont été représentés par le peintre. Le site est classé depuis 1936. De la gare de Sèvres-Ville-d'Avray, on croise la Maison des Jardies, propriété de Gambetta. Et en se dirigeant vers les étangs, on atteint la maison de campagne de Corot, où il passait le printemps et l'été à peindre. Après avoir longé les plans d'eau, on arrive à la forêt de Fausses-Reposes jusqu'au parc de La Martinière. On emprunte ensuite les sentes escarpées de Chaville avant de revenir à la gare de Sèvres-Ville-d'Avray. Deux étangs à Ville-d'Avray : le vieil étang (1 ha, profond de 3 m), d'origine médiévale, qui a appartenu aux célestins qui en vendaient les poissons aux marchands pour assurer les « jours maigres ». Et l'étang Neuf (année 1680 ; 3 hectares, profond de 5 m) destiné à alimenter en eau le château de Saint-Cloud et son parc. Ce lieu de promenade est facilement accessible aux piétons depuis la réalisation du mail en 1986. Il relie les étangs au centre-ville et traverse l'ancienne propriété de Corot. ●

HERVÉ GUÉNOT

BONNES TABLES

L'ADRESSE DU DIMANCHE TopKnot (19^e), brioche reine

6/10 « Topknot », « chignon », en anglais, mais quel est le rapport avec la cuisine ? Le chignon, c'est aussi la petite coiffe gironde des brioches, le dôme charnu, gourmand, tendre et qui sent encore l'odeur chaude de la cuisson. Ici, dans un large couloir en bois clair avec banquettes et coussins colorés, la brioche se croque aussi bien salée que sucrée. Et comme la belle est facile, elle se marie à tous les goûts. Ce dimanche-là, elle s'est coiffée de petits morceaux de sucre exprès pour le brunch. Et en complément, on a mangé un bon yaourt aux céréales et une salade un peu simplette mais agrémentée d'une belle tartine avocat-œuf mollet généreuse pour caler notre appétit. À côté, on boit un jus de fruit frais maison, comme l'énergisant carottes-gingembre. Bon à savoir : plutôt un lieu de filles.

TopKnot, 6, rue Melingue (19^e). Fermé lundi et mardi. Tarifs : menu petit déjeuner 5 € ; midi 13 € et 17 € ; brunch (samedi et dimanche) 20 €. Tél. : 09 67 60 11 90.



Pour un brunch près du métro Pyrénées. JULIEN DE FONTENAY POUR LE JDD

LA DÉCOUVERTE DE LA SEMAINE Boco (92), des chefs en bocaux

7/10 Le concept de Simon et de son frère, le chroniqueur gastronomique et épicurien Vincent Ferniot, ne cesse de faire des petits. Leur idée : des plats de chefs étoilés dans des bocaux. Emmanuel Renaut (3 étoiles), Régis Marcon (3 étoiles), Gilles Goujon (3 étoiles), Olivier Bellin (2 étoiles), Jean-Michel Lorain (2 étoiles), Pierre Wynants (3 étoiles) et Vincent Ferniot lui-même ont concocté du salé. Côté sucré, Philippe Conticini ou encore Christophe Michalak se sont prêtés au jeu du bocal.

Le résultat ? Un « fast-good » haut de gamme avec des étals entiers remplis de petits bocaux concoctés par des chefs, comme ce jour-là, la tomate, chèvre et légumes au pistou de Gilles Goujon (8,20 €) ; la salade de crevettes et graines à l'orange de Régis Marcon en entrée (8,80 €) et ensuite le savoureux risotto de coquillettes, asperges et fromage d'Emmanuel Renaut (8,60 €). En dessert, on a goûté et approuvé la crème caramel au beurre salé de Christophe Michalak (4 €). C'est bon, c'est frais, c'est simple et pas trop cher. Bon à savoir : le tout est évidemment servi en bocaux et à déguster dans un décor orange sous l'œil des chefs en photo. Ou à emporter au bureau.

Boco, 146, avenue Charles-de-Gaulle, Neuilly-sur-Seine (92). Ouvert de 10 h 30 à 21 h environ. Fermé le dimanche et le soir. Tarifs : à la carte, entre 15 et 20 €. Tél. : 09 52 09 53 73.

RETOUR CHEZ... Pottoka (7^e), plaisir basque



D'apparence modeste, l'estaminet tient ses promesses. J. DE FONTENAY POUR LE JDD

7,5/10 Bayonne à Paris. Depuis 5 ans, Sébastien Gravé tient les rênes de son Pottoka (qui doit son nom au pottok, une race de poney du Pays basque) avec sérénité. Dans un décor bistrot sans chichi avec un comptoir, de grands tableaux sur un mur en briques blanches, une ligne de tables en enfilade d'un côté et deux tables hautes de l'autre, cet ancien de Robuchon et Christian Constant concocte une cuisine comme on l'aime, franche, directe, généreuse.

Ça a commencé avec des croustillants de poule de Galice au basilic et vieux jambon, quinoa et crème d'ail-Savora parfaitement assaisonnés (16 €). On continue gaiement avec un lieu jaune au lard ibaiona, asperges blanches gratinées (22 €) ou encore des joues et pieds de cochon de compèt (22 €). Pour finir en douceur, rien de mieux qu'un gâteau basque (12 €). Bon à savoir : deux services le soir alors les réservations sont parfois compliquées. ●

Pottoka, 4, rue de l'Exposition (7^e). 7j/7. Tarifs : menus midi 23 et 28 € et menus soir 37 et 65 € (hb). Tél. : 01 45 51 88 38.

AURÉLIE CHAIGNEAU