

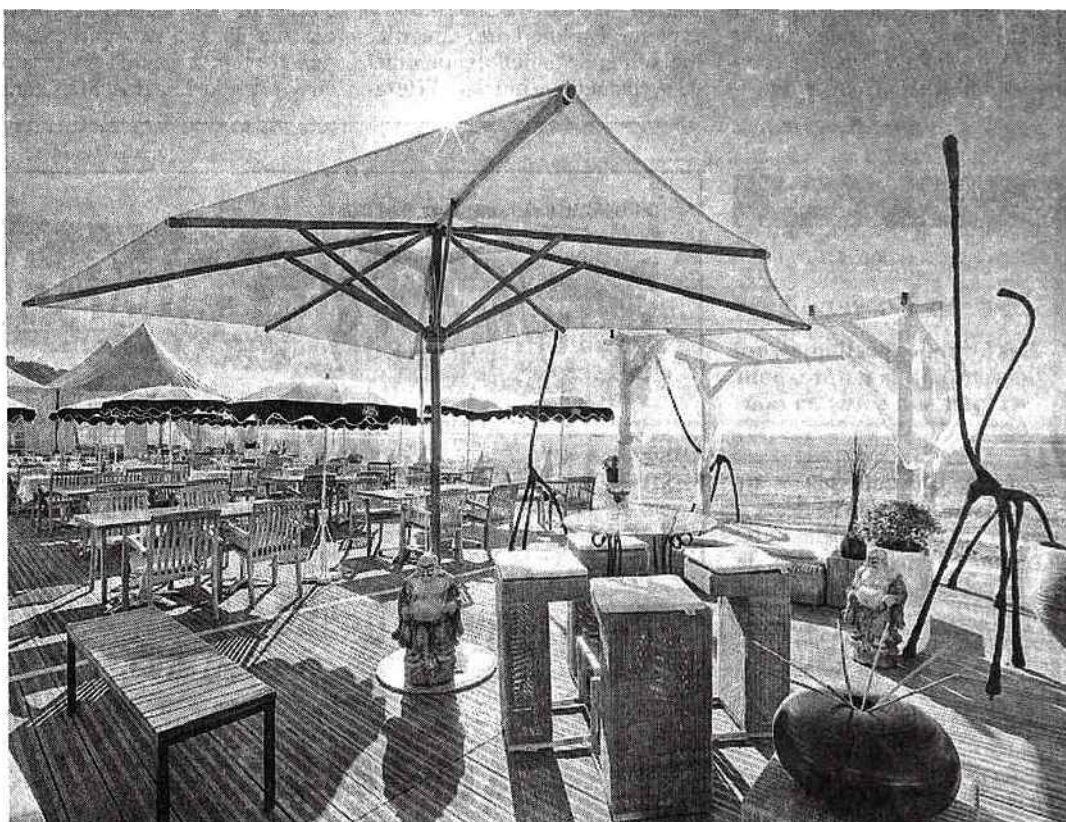
Nouveautés de printemps



Ci-dessus : Anne-Sophie Pic officie, depuis le 15 avril, au Beau Rivage Palace, à Lausanne.

À droite : Glou, bistrot à vins de copains, symptomatique des tables en vogue à Paris.

Sébastien Soriano/Le Figaro et DR



Pieds dans l'eau, ambiance détendue et petits plats soignés, c'est la carte gagnante des restaurants de plage à Nice : au Beau Rivage (ci-dessus) ou au Hi Hôtel. DR

RESTAURANTS

On croyait le monde de la gastronomie gentiment encastré dans le platane de la crise, il n'en est rien. Témoin, le renouvellement des adresses et des comportements.

PARTOUT en France, on a resserré les prix tout en gardant les mêmes ambitions, voire en les plaçant plus haut. Il s'agit de viser juste sans perdre un instant ni un centime. L'exemple le plus pertinent, c'est sans doute le repli savoureusement stratégique d'Olivier Roellinger qui a décidé de déplacer son talent et ses énergies dans un bistrot gourmand somptueusement installé au-dessus de la mer, au château Richeux, près de Cancale. D'autres se recentrent sur les produits locaux et durables. Les nouveautés que nous vous proposons aujourd'hui témoignent toutes d'un sentiment frais et tonique qui resserre les tables comme les pores de la peau. On va droit à l'essentiel avec enfin un peu plus d'indulgence dans les prix. Les folies dépensières semblent du coup totalement datées et les personnes se vantant de se ruiner dans des hautes tables, bien singulières. Chacun y va au contraire de sa trouvaille, d'un rapport qualité-prix engageant et ce, aussi bien pour les grandes adresses que pour les plus humbles. Paris, comme les autres villes de France, joue ainsi la proximité, la bienveillance, la justesse de ton avec une gourmandise qui s'est rajeunie, allégée et simplifiée.

EN BOURGOGNE, L'ESPRIT SPA

On vous avait prévenu, le bien-être, le bien manger et le « bien dans sa peau » sont désormais intimement liés. Du coup, les spas se lancent dans la restauration et les tables étoilées pourvues d'un spa en profitent pour faire d'une pierre deux coups. C'est le cas de la Côte-Saint-Jacques à Joigny, la table trois-étoiles de Jean-Michel Lorrain. Discrètement, le chef a d'abord testé une carte tout en légèreté et assiettes toniques pour les petites faims des clients de son spa. Le test fut concluant puisqu'il a ouvert, fin février, une table

dédiée, « Côte Coon », au sein de son établissement avec vue sur l'Yonne.

■ *Ouvert du mercredi au samedi au déjeuner. Renseignements sur www.cotesaintjacques.com*

EN CHAMPAGNE, L'ESPRIT BRASSERIE

Didier Elena, chef du Parc, la table gastronomique du château Les Crayères à Reims, s'est laissé séduire, comme son ami Jean-François Piège du Crillon, par l'esprit « petits plats-petits prix ». Il peaufine à l'heure actuelle la carte du Jardin des Crayères, la brasserie qui ouvrira ses portes le 4 mai dans le parc du château. Dans un décor néoindustriel pensé et réalisé par Pierre-Yves Rochon (cuisine ouverte sur la salle et sur la véranda, espace bar avec tables hautes, magnums de champagne vernis noirs glissés dans des niches...), on pourra hésiter entre les harengs-pommes à l'huile et langoustines en ravioles thym-citron en entrée, puis entre la marmite de saint-jacques et la tête de veau ravigote pour le plat, avant de trancher entre les œufs à la neige aux cacahuètes ou le camembert fermier de Jean-Yves Bordier. À la carte de cette « porte d'entrée » aux Crayères, il faudra tout de même compter quelque 45 € sans les vins (dont une vingtaine au verre). Pour patienter jusqu'à l'ouverture, signalons la sortie, le 22 avril, d'un ouvrage qui ravira les adeptes du genre : *Brasseries, la mémoire de Paris*, 50 recettes mais aussi l'histoire et les décors de dix d'entre elles. Du Pied de Cochon au Petit Riche en passant par Lipp, compter 29 € aux éditions Glénat.

■ *Le Jardin des Crayères, 7, rue du Général-Giraud à Reims. Tél. : 03 26 24 90 90. Il sera ouvert tous les jours.*

PARIS, LA NOUVELLE VAGUE

Finalement, la crise aura donné un sacré coup de nerf à la scène parisienne. S'il existe toujours des adresses moyennes qui vont laborieusement voter, ceux qui, en revanche, se lancent dans la bagarre ont vite pigé qu'il ne fallait pas louvoyer. Il s'agit d'être clair dès le départ et d'annoncer franchement le propos. Voilà pourquoi une création comme le

Caffè dei Cioppi, dans un petit passage du faubourg Saint-Antoine, appartient à ces nouvelles adresses rafraîchissantes : cuisine italienne en direct pour quelques tables. Glou, bistrot à vins conçu par des amis autour du journaliste Julien Fouin, fait lui aussi un tabac autour de recettes simples et basiques (thon fumé de l'île d'Yeu, pâté en croûte...), à l'instar du Passage 53, épaulé par un ancien chef d'Aida : tout juste ouvert et déjà dans la note. Pour plus de gastronomie et toujours autant de simplicité, pensez à Yam Tcha, près des Halles, où Adeline Grattat fait une irruption plus que réussie (cuisine en direct, devant vous) avec des plats limpides. Question mode, le niveau monte incontestablement avec pour preuve le nouveau Costes ouvert récemment sur la place Saint-Germain-des-Prés. À peine inauguré, déjà complet, à l'image de la Fidélité, brasserie fashion proche de la gare du Nord, ou encore du tout nouveau (Thierry) Costes, en lieu et place de l'Arbuci qui ouvre ses portes ces jours-ci.

■ *Caffè dei Cioppi, 159, rue du faubourg Saint-Antoine, 75011 Paris. Tél. : 01 43 46 10 14. 30 €.*
Glou, 101, rue Vieille-du-Temple, 75003 Paris. Tél. : 01 42 74 44 32. Comptez 35 €.
Passage 53, 53, passage des Panoramas, 75002 Paris. Tél. : 01 42 33 04 34. 35 €.
Société, 4, place Saint-Germain-des-Prés, 75006 Paris. Tél. : 01 53 63 60 60. 60 €.
Yam Tcha, 4, rue Sauval, 75001 Paris. Tél. : 01 40 26 08 07. 50 € (déjeuner 30 €).

À CANCALE, LE RENOUVEAU ROELLINGER

Sa décision de se retirer de la course aux étoiles avait fait sensation la saison dernière à tel point que bon nombre de personnes avaient pensé qu'Olivier et Jane Roellinger avaient replié les gables. Il n'en est rien. C'est même un Roellinger tout neuf et reposé qui rouvre avec son bistrot marin situé dans le superbe château Richeux, à Saint-Méleor-les-On-des. La maison mère de Bricourt, à Cancale, est donc dorénavant fermée mais continue allègrement la pâtisserie Grain de vanille, les entrepôts épices, les cours de cui-

sine corsaire, les cottages les Rimains sans oublier les gîtes marins, au nombre de cinq (maisonnettes de 4 à 8 personnes).

■ *Au Bistrot Marin, le Coquillage, menu marin à 29 €, menu aventures maritimes à 90 €.*

Les Maisons de Bricourt, 1, rue Duguesclin, 35260 Cancale. Tél. : 02 99 89 64 76. www.maisons-de-bricourt.com

À NICE, LA MONTÉE DES PLAGES

C'est comme si, à quelques semaines de l'ouverture du Festival, Nice avait décidé de voler la vedette à Cannes en ouvrant ses plages à la restauration chic. Le très « biobio » Hi Hôtel a confié la carte de son restaurant de plage à Mauro Colagreco, le chef étoilé du Mirazur à Menton, qui vient mettre son grain de sel dans le décor pep's design au grain de sable près par Matali Crasset.

Le Beau Rivage table lui aussi sur sa plage privée, ouverte

depuis quelques jours pour attirer les amateurs de dîners pieds dans l'eau. Au menu, des plats voguant entre Asie et Méditerranée, avec en prime une carte « spéciale matelas » et une conséquente carte de cocktails pour des *beach party* très colorées.

■ *Plage du Hi Hôtel, 47, promenade des Anglais, Nice. Tlj de 9 heures à minuit. www.hi-beach.net*

Plage du Beau Rivage, 24, rue Saint-François-de-Paule, Nice. Réservation au : 04 92 47 82 82.

LES LOCAVORES ET LES DÉLOCALISÉS

Après une première expérience en octobre dernier, cinq restaurants parisiens du groupe Starwood Hôtels pérennisent leur engagement pour une nourriture 100 % locale en installant un menu locavore dont les ingrédients proviennent de producteurs situés à moins de 200 kilomètres de la capitale. Même

démarche durable chez Gaël Orioux qui s'engage, dans son restaurant Auguste (Paris VII^e), en faveur d'une « cuisine responsable du poisson ». Concrètement, il ne proposera pas de poissons surpêchés et initiera ses clients aux charmes du lieu noir, du maigre et autre maquereau, dont les stocks sont suffisants. Un exemple qui, on l'espère, fera des émules. À Monte-Carlo, c'est déjà fait : servir du thon rouge (menacé d'extinction en Méditerranée) sur les tables monégasques est purement et simplement interdit.

Pendant ce temps-là, Anne-Sophie Pic se délocalise. Elle s'absentera parfois de sa table de Valence pour surveiller les fourneaux du Beau Rivage Palace de Lausanne, où l'on peut déjà goûter sa cuisine depuis le 15 avril. On y va très vite et on vous raconte.

■ *17-19, place du Port à Lausanne, Suisse. Tél. : (+41) 21/613 33 33.*

ALEXANDRA MICHOT
et F. S.

En mai, tout ce qui va nous plaire

■ Le grand nettoyage de printemps a du bon en cuisine. On retrouve des goûts oubliés, on fait de la place pour d'autres. Ce que nous aimerons en mai :

Courir les showrooms culinaires. Pour ignorer la crise, on assume la visite régulière de ces nouveaux temples unimarque, qui ouvrent pour rassembler les fidèles. Après les chocolatiers Marcolini et Génin à Paris, Mariage Frères s'offre un showroom, place de la Madeleine à Paris.



Les parfums de table. Puisqu'il faut alléger nos plats en calories et conservateurs, les arômes naturels et les huiles essentielles s'invitent à table. Comme les « Parfums de Sauce » sans huile (menthe-ail-verveine ou carotte-mandarine-gingembre) chez Fauchon (*ci-contre*).

La bienveillance. Nourriture réconfortante, service sucré, addition tendre. Si, si, ça revient.

Les baies de goji. Et la *superfood* antioxydante. La santé par l'assiette, vous n'y couperez pas.