



# Série limitée

PIERRE RIVAL FAIT LE TOUR DE TERRASSES – OUVERTES OU PROTÉGÉES – DE FRANCE ET DE NAVARRE, DES MEILLEURES COMME DES PIRES. LE COUP D'ŒIL N'EST PAS TOUT, IL FAUT AUSSI LE COUP DE FOURCHETTE.

CHAMARRÉ MONTMARTRE



TERRASSE MIRABEAU



CHÂTEAU MONT-JOLY



MIRAZUR



CAFÉ DE L'HOMME

## Low cost

Il ne suffit pas d'avoir la Tour Eiffel en ligne de mire pour entrer dans le gotha parisien des terrasses. Manger au *Café de l'Homme*, place du Trocadéro, c'est un peu comme voler *Costes* en *low cost*. *Chicken Cesar Salad* avec poulet (sec) d'un côté, salade (à peine assaisonnée) de l'autre ; crevettes panées à la japonaise, nous on dirait plutôt à la paimpolaise tant la crevette est noyée dans la farine, service approximatif et débordé, addition carabinée... Bref, la fausse bonne adresse du moment. À éviter.

Café de l'Homme, musée de l'Homme, 17, place du Trocadéro, Paris 16°. Tél : 01 44 05 30 15. Compter 80 euros.

## Sous la treille

Un coin de terrasse à mi-pente sur Montmartre, un chef créole qui invite à la douceur des épices : avec un peu de soleil, on pourrait se croire à l'île Maurice.

Justement, Antoine Heerah en vient. Après un détour par le 7<sup>e</sup> arrondissement où il a gagné sa première étoile au *Chamarré*, il récidive sur la rive droite dans l'ancien *Beauvilliers*. Les habitués ne reconnaissent pas le décor. Normal, les fauteuils Louis XV ont fait place à des fauteuils lounge, esprit « vacances » oblige. Et l'on se régale comme on aimerait le faire plus souvent de kadaïf de grosses crevettes au piment doux, de cabillaud à la *lime quats*, de savarin punché au rhum. Autrefois les Parisiens allaient au cabaret à Montmartre, car le vin y était bon marché. Aujourd'hui, sous la treille d'Antoine Heerah, ils embarquent pour Cythère, et c'est moins cher que sur Expedia.

Chamarré Montmartre, 52 rue Lamarck, Paris 18°.

Tél. : 01 42 55 05 42. Menu découverte à 52 euros.

## United colors of Menton

Menton à vos pieds, sa plage de galets, son église baroque, son vieux quartier génois et, dans votre assiette, des explosions de couleurs où oignons, fèves,

carottes du jardin, asperges sauvages, morilles blondes des forêts et fleurs de capucines jouent avec le rouge sang du pigeon, le rose magenta des gamberoni, le blanc paradis des calamars. Mauro Colagreco, élève de Passard, a ramené de son Argentine natale toute une palette qu'il fait chanter dans ses plats à la façon d'un Matisse. Ses mets réjouissent l'œil, ils donnent aussi envie de croquer dans la vie. Coup de chance, depuis son belvédère, la vue est à mourir.

**Mirazur** 30, avenue Aristide Briand, 06500 Menton.

Tél. : 04 92 41 86 86. Menu dégustation à 80 euros

## Roboratif

Sous les platanes de la *Terrasse Mirabeau* on fait bombance. Le chef, Pierre Negrevergne, un Meusien passé par la flamme des fourneaux de Michel Rostang, sait flatter la clientèle du 16<sup>e</sup> arrondissement avec des pâtés en croûte comme il ne s'en trouve qu'en Lorraine, des

terrines de foies de volaille digne d'un bouchon lyonnais et du lapin en gelée à la tourangelle. . relisez Balzac. Le ris de veau, la pintade, la Saint-Jacques d'Erquy ont, ici, droit de cité, car Pierre Negrevergne soigne le moral des gros mangeurs. La preuve, il truffe son pied de cochon pané avec des morceaux de homards entiers, belle leçon d'optimisme de la part d'un cuisinier qui refuse de se laisser mettre bas par la crise. Terrasse Mirabeau, 5, place de Barcelone, Paris 16<sup>e</sup>.

Tél. : 01 42 24 41 51. Compter 80 euros, formule déjeuner à 32 euros.

## Un dimanche à la campagne

Face à la Côte d'Or et ses vignobles, cette adresse ravira ceux qui ont de la campagne une vision résolument civilisée. Pas de pique-nique fesses dans l'herbe et genoux au dessus de la tête, pas de parasols sur une terrasse réverbérant le soleil et la lumière, mais une baie vitrée ouverte sur l'horizon et permettant de goûter aux produits de saison sans se faire importuner par ces fléaux de la vie des champs : mouches, guêpes, abeilles. Meilleur Ouvrier de France depuis 2004, Romuald Fassenet trousse une cuisine de *gentleman farmer* à cheval sur la Bourgogne, la Bresse et le Jura, soit trois des régions les plus gourmandes. Escargots et chanterelles poêlés au lait moussant d'absinthe, féra du Léman revenue au beurre de vin jaune, dos de sandre cuit à la plancha, suprême de poulette cuite en vessie... autrefois, on appelait ça la vie de château. Restaurant Château du Mont-Joly, 6, rue du Mont Joly, 39100 Sampans. Tél. : 03 84 82 43 43. Menu du marché, 30 euros, du Château, 65 euros et menu Truffe fraîche du Ventoux, 82 euros. ■

PHOTOS D.R