



## Nos adresses des meilleurs restaurants en 2019



Chez Marie en Corse, un des coups de coeur de la rédaction.

F.-R. GAUDRY

Article Abonné

L'Express sillonne les routes de France à la recherche des restaurants les plus salivants. Voici nos meilleurs coups de fourchette de ces derniers mois pour vous aider à trouver un restaurant ! Bercail Forts de leur cuisine aux produits locaux, enrichie par une escapade en Asie, Sibylle Sellam et Grégoire Foucher bistrotent vertueusement dans la capitale bretonne.

*33, rue Saint-Melaine, Rennes (Ille-et-Vilaine), 02-99-87-50-25. Menus : 16, 19 et 24 € (déjeuner), 43 et 56 € (dîner). Fermé le dimanche et le lundi, et du 19 août au 8 septembre.*

[Visualiser l'article](#)

Ty

Gibus



F.-R. GAUDRY

iframe : redir.opoint.com

Le discret Olivier Briand mijote de trippantes tripes, ainsi que des espèces oubliées issues de la pêche durable (soupe de congre et salsifis bio)... Un militant du goût !

*17, rue des Tilleuls, Caen (Calvados), 02-31-86-01-33. Menus : 20 et 23 € (déjeuner), 43 € (vendredi soir, 6 plats surprise). Ouvert du lundi au vendredi à midi et le vendredi soir.*

Le Coquillage

iframe : redir.opoint.com

Hugo Roellinger marche dans les pas de son père, Olivier, au château Richeux, le vaisseau-amiral de la famille, tourné vers la mer.

*Le Buot, Saint-Méloir-des-Ondes (Ille-et-Vilaine), 02-99-89-64-76. Menus : 58, 68, 81 et 139 €. Ouvert tous les jours.*

**Lulu Rouget**

Primo étoilé cette année, Ludovic Pouzelgues cuisine le marché, sans carte, dans un menu "yeux ouverts", à midi, et "yeux fermés" (on se laisse guider par l'inspiration culinaire du moment), le soir.

*Zéro Newton, 4, place Albert-Camus, Nantes (Loire-Atlantique), 02-40-47-47-98. Menus : 32, 52 et 62 € (déjeuner) ; 62, 75 et 90 € (dîner). Fermé le dimanche et le lundi, et du 13 au 31 août.*

**L'Atelier des Faures**

Dans un joli loft bordelais, Roman Winicki cuisine entre Aquitaine, Asie et Orient.

*48, rue des Faures, Bordeaux (Gironde), 09-86-42-45-45. Carte : 30 €. Fermé le dimanche et le lundi.*

**Bierbuik****F.-R. GAUDRY**

L'estaminet version Florent Ladeyn. Frites au maroilles, taco de cochon et bières maison à moins de 10 €.

*19, rue Royale, Lille (Nord), pas de téléphone. Carte : 15 €. Ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir. Fermé les trois premières semaines d'août.*

**La Maison d'à côté**

Le chef vertueux Christophe Hay (deux étoiles en 2019) maîtrise son terroir sur le bout de la fourchette !

*17, rue de Chambord, Montlivault (Loir-et-Cher), 02-54-20-62-30. Menus : 98, 139, 141 et 205 €. Fermé le mercredi.*

**Aponem**

Une auberge du bonheur (" *äponem* " en langue pataxó) avec vue sur les splendeurs de la vallée.

*1, rue de l'Eglise, Vailhan (Hérault), 04-67-24-76-49. Menus : 38 € (déjeuner), 55 et 75 €. Fermé le mardi, le mercredi et le jeudi midi.*

**La Mirande**

Superbe répertoire locavore dans un havre de verdure.

*4, place de l'Amirande, Avignon (Vaucluse), 04-90-14-20-20. Menus : 45 €, 85 €, 105 €. Fermé le mardi et le mercredi.*

**La Courtille****F.-R. GAUDRY**

Natalia Crozon et Marie Lézouret sont au piano d'une auberge idéale. Dans les verres : les vins mythiques du domaine de l'Anglore.



*Le Clos de la Genestière, 208, chemin de Cravailleux, Tavel (Gard), 04-66-82-37-19. Menu déjeuner : 18 €. Carte dîner : 40 €. Ouvert de Pâques à la Toussaint, du lundi au vendredi.*

AM par Alexandre Mazzia  
Ancien champion de basket, 2 étoiles au Michelin, élu cuisinier de l'année par le Gault & Millau.

*9, rue François-Rocca, Marseille (Bouches-du-Rhône), 04-91-24-83-63. Menus : 69, 92, 115 et 140 € (midi), 140, 170, 210 et 240 € (soir). Fermé le dimanche et le lundi.*

Le Café des Ministères

F.-R. GAUDRY

Asperges blanches sauce maltaise, demi-boeuf d'Aubrac fermier ou renversant vol-au-vent : ce café est une aubaine pour les amoureux du classicisme français !

*83, rue de l'Université, Paris (VIIe), 01-47-05-43-62. Menus : 25 et 29 € (déjeuner), 33, 36 et 42 €. Fermé le week-end et du 3 au 21 août.*

Le Cadoret

Léa Fleuriot en cuisine, son frère Louis-Marie à la cave. Courte ardoise hommage à leur Normandie natale.

*1, rue Pradier, Paris (XIXe), 01-53-21-92-13. Menus : 17 et 20 € (déjeuner). Carte dîner : 30 €. Fermé le dimanche et le lundi.*

Le Restaurant de la Gare

Sa carte des vins, la plus attractive de France, rassemble des passionnés du monde entier.

*2, rue de Soppe, Guewenheim (Haut-Rhin), 03-89-82-51-29. Menus : 35 et 45 €. Carte : 50 €. Fermé le mardi soir et le mercredi, et du 23 juillet au 12 août.*

La Vague d'or

Virtuose des saveurs, Arnaud Donckele vogue entre Provence et Méditerranée (langoustines au miel de châtaignier).

*Cheval Blanc, plage de la Bouillabaisse, Saint-Tropez (Var), 04-94-55-91-00. Menus : 295 et 350 €. Ouvert tous les soirs.*

L'Auberge sur les bois

Daniel et Charlotte Baratier déploient un imaginaire peuplé d'ingrédients biologiques ou biodynamiques.

*79, route de Thônes, Annecy-le-Vieux (Haute-Savoie), 04-50-64-00-08. Menus : 36 € (déjeuner), 59 € et 80 €. Fermé le mercredi soir, le dimanche et le lundi.*

Chez Davia

Pâtes au pistou, coq au vin rouge... L'auberge de famille nisso-ligure la plus authentique de la Côte d'Azur.

www.lexpress.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

*11 bis, rue Grimaldi, Nice (Alpes- Maritimes), 04-93-87-91-39. Carte : 40 €. Fermé le lundi.*

**Maison Aribert**

L'hôtel-restaurant écolo et idyllique de Christophe Aribert. Assiettes locales, raffinées, végétales.

*Uriage-les-Bains (Isère), 04-58-17-48-30. Menus : 75 et 99 € (déjeuner), 120, 155, 159 et 189 €. Fermé du 19 août au 4 septembre.*

**Monsieur P**

Florent Poulard et son bistrotbouchon de goût : meubles chinés, vins vivants, volubile cuisine de marché.

*14, rue Royale, Lyon (1er), 04-82-31- 87-63. Menus : 22 et 26 € (déjeuner) ; 48 et 58 € (dîner). Carte : 50 €. Fermé le week-end et les trois premières semaines d'août.*

**Chez Marie en Corse**

Pâtes al dente, onctueuse émulsion à l'oeuf liée au pecorino et généreusement poivrée, lamelles de joue de porc grillées. Parfaites pasta alla carbonara.

Lire notre dossier complet