



## DEUX GUINGUETTES EN GOGUETTE

Les meilleures guinguettes du bord de Loire.



### Le Noé

La Loire se jette à ses pieds et dépose en direct sur la table une friture de petits poissons du fleuve avec une sauce rougail ou un sandre au beurre blanc.

*Quai de la Noé, Bouchemaine (Maine-et-Loire), 02-41-77-11-13. Carte : 20 €. Fermé lundi.*

### Les Tourbillons

Rillettes artisanales, tartines et salades de poissons de Loire fumés, pichetons de blanc locaux (50 cl), bienvenue dans cette authentique guinguette ligérienne.

*Le Port, La Possonnière (Maine-et-Loire), 02-41-72-66-66. Carte : 15 €. Fermé le lundi.*

## Deux toques de terroir

Ce sont deux cuisiniers puristes du terroir et pratiquants d'une gastronomie ultralocale.



### Christophe Hay, La Maison d'à côté

Entre Blois et Chambord, ce chef ne cuisine que des poissons d'eau douce, travaille un bœuf wagyü élevé à quelques kilomètres de là et cultive 5000 mètres carrés de légumes en permaculture.

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



### Vincent Simon, cuisinier de campagne

Dans sa maison, ce cuisinier belge rend hommage à son terroir : pâté de poule en croûte ou de pintade Perle noire rôtie, une race rustique locale élevée par Gabriel, le fiston. 19, rue de la Galottière, Ingrandes-de-Touraine (Indre-et-Loire), 02-47-96-17-21. Menus : 18, 20, 27 et 33 €. Ouvert tous les jours.



## RILLETES D'ANGUILLES DE LA LOIRE

### Ingrédients :

- 1 kg d'anguilles fraîches
- 250 g d'anguilles fumées
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 1 échalote
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre

Plonger les anguilles tronçonnées et étêtées dans une casserole d'eau bouillante contenant poireau, carotte, oignon et bouquet garni pendant 15 min. Laisser réduire à feu doux pendant 30 min. Hacher l'anguille fumée après avoir retiré la peau. Une fois l'anguille cuite, laisser refroidir et ôter peau et arrêtes. Mélanger à la fourchette avec l'anguille fumée et ajouter l'échalote hachée, une pincée de piment. Réserver au frais avant de servir.

## UN COUP DE BLANC ? CHENIN VS MELON

Petit jeu de comparaison entre ces deux cépages blancs mythiques de la Loire.

### LE CHENIN

*Vitis vinifera chenin blanc*

**Origine :** cultivé en Anjou depuis le VI<sup>e</sup> siècle.

**Caractéristique :** vif et acide, notes de fruits jaunes.

**Nombre d'appellations :** c'est le cépage unique de neuf appellations, dont vouvray, savennières, montlouis...

**Une cuvée pour l'été :** Premier Rendez-Vous du domaine Lise et Bertrand Jousset à Montlouis-sur-Loire. Entre fraîcheur et rondeur, idéal pour les tartares de poisson. *Prix caviste : 15 €.*



### LE MELON DE BOURGOGNE

*Vitis vinifera melon de Bourgogne*

**Origine :** né en Bourgogne et implanté dans le pays nantais au XVII<sup>e</sup> siècle.

**Caractéristique :** frais, notes iodées et citronnées.

**Nombre d'appellations :** une seule, l'emblématique muscadet-sèvre-et-maine.

**Une cuvée pour l'été :** Amphibolite, la cuvée tendre et minérale du Domaine Jo Landron. Très à l'aise sur des fruits de mer. *Prix caviste : 13 €.*





## TOUR DE FRANCE

### 1. 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.

### 2. Ty Gibus

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.



### 3. Le Coquillage

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.

### 4. 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.



### 6. Bierbuk

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.

## Notre tour de tables 2019

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 !



### 5. 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.

### 7. 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.

### 8. Aponem

Une auberge du bonheur (« ãponem » 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.

### 9. 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.



### 12. Le Café des Ministères

Asperges blanches sauce maltaise, demi-bœuf 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 (VII<sup>e</sup>), 01-47-05-43-62. Menus : 25 et 29 € (déjeuner), 33, 36 et 42 €. Fermé le week-end et du 3 au 21 août.



### 10. La Courtille

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.

### 11. 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.

### 13. Le Cadoret

Léa Fleuriot en cuisine, son frère Louis-Marie à la cave. Courte ardoise hommage à leur Normandie natale  
1, rue Pradier, Paris (XIX<sup>e</sup>), 01-53-21-92-13. Menus : 17 et 20 € (déjeuner). Carte dîner : 30 €. Fermé le dimanche et le lundi.

### 14. 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.

### 15. 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.

### 16. 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.

### 17. Chez Davia

Pâtes au pistou, coq au vin rouge... L'auberge de famille nisso-ligure la plus authentique de la Côte d'Azur.  
11 bis, rue Grimaldi, Nice (Alpes-Maritimes), 04-93-87-91-39. Carte : 40 €. Fermé le lundi.

### 18. 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.

### 19. Monsieur P

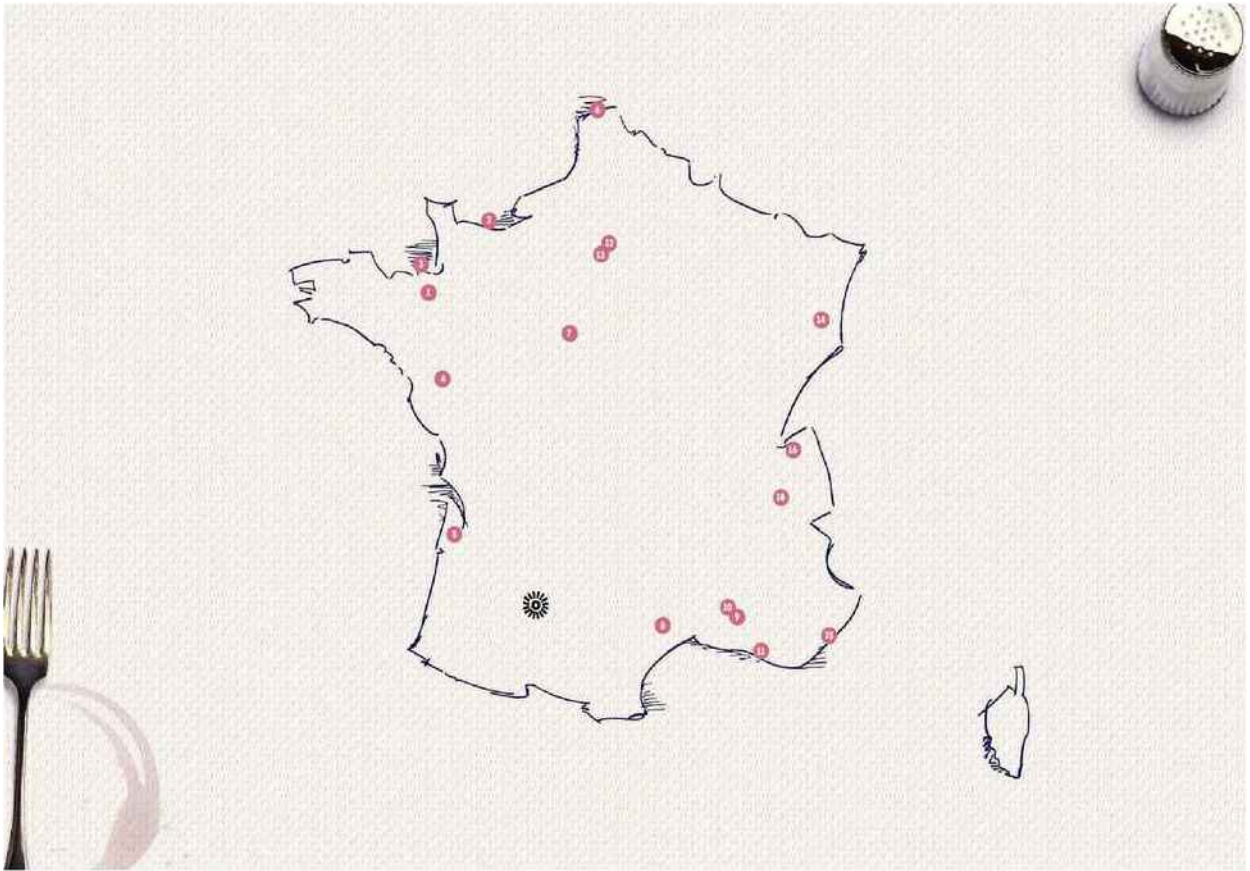
Florent Poulard et son bistrot-bouchon de goût : meubles chinés, vins vivants, volubile cuisine de marché.  
14, rue Royale, Lyon (I<sup>er</sup>), 04-82-31-87-63. Menus : 22 et 26 € (déjeuner) ; 48 et 58 € (dîner). Carte : 50 €. Fermé le week-end et les trois premières semaines d'août.



### 20. Chez Marie en Corse

Pâtes al dente, onctueuse émulsion à l'œuf liée au pecorino et généreusement poivrée, lamelles de joue de porc grillées. Parfaites pasta alla carbonara.  
Bravone, RT 10, Linguizzetta (Haute-Corse), 04-95-38-81-85. Carte : 30 €. Ouvert le midi du lundi au samedi, et le soir du jeudi au samedi.

ILLUSTRATIONS : S. HUMBERT/BASSET PHOTOS : F. G. GAUDRY





## Du potager à l'assiette

Cultiver et cuisiner ses propres légumes, c'est le pari écoresponsable de ces huit cuisiniers.



### Hervé Bourdon, Le Petit Hôtel du grand large

**Ça pousse** 14 ha, 250 variétés, artichaut de la lagune de Venise...

**Dans l'assiette** : le Potager – moisson de fleurs, herbes et légumes sur bricobe émietté aux champignons.

11, quai Saint-Ivy, Saint-Pierre-Quiberon (Morbihan), 02-97-30-91-61. Menus : 45, 65 et 95 €. Fermé le mardi.

### Alexandre Couillon, La Marine

**Ça pousse** 13 000 m<sup>2</sup>. 70 variétés, 10 de pommes de terre, oca du Pérou, fushia...

**Dans l'assiette** : 5 variétés de courgettes cuisinées aux feuilles de basilic, cassis fermenté, lait d'amande et huile de tagète du jardin.

3, rue Marie-Lemonnier, Noirmoutier-en-l'Île (Vendée), 02-51-39-23-09. Menus : 88, 112 et 178 €. Ouvert tous les jours.

### Xavier Isabal, Ithurria

**Ça pousse** 12 000 m<sup>2</sup>, 20 variétés, maïs bleu, piment d'Espelette...

**Dans l'assiette** : la courgette, sa fleur en velouté glacé, tomate confite. Place du Fronton, Aïnhoa (Pyrénées-Atlantiques), 05-59-29-92-11. Menus : 47, 70 et 90 €. Carte : 70 €. Fermé le mercredi.

### Armand Arnal, La Chassagnette

**Ça pousse** 11,8 ha, 200 variétés, pois chiche vert, aubergine d'Afrique à peau orange...

**Dans l'assiette** : tomate géante (800 g !) marinée au sirop de tomate, herbes et yaourt de chèvre.

Chemin du Sambuc, Arles (Bouches-du-Rhône), 04-90-97-26-96. Menus : 55 et 115 €. Ouvert tous les jours.

### Edouard Loubet, La Bastide de Capelongue

**Ça pousse** 12,5 ha, 250 variétés, 12 de basilics...

**Dans l'assiette** : purée de courgette zéphyr à la lavande, taboulé de pois chiche à l'huile d'olive de Cucuron et fleurs de poireau.

Les Claparèdes, chemin des Cabanes, Bonnieux (Vaucluse), 04-90-75-89-78. Carte : 130 €. Fermé mardi et mercredi.

### Christophe Hay, La Maison d'à côté

**Ça pousse** 15 000 m<sup>2</sup>, 60 variétés, baies de Goji, mains de bouddha...

**Dans l'assiette** : mulot de Loire à l'aigre-douce, violette et chou-rave.

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

### Mauro Colagreco, Le Mirazur

**Ça pousse !** 750 m<sup>2</sup>, 150 variétés (pomme de terre oca du Pérou, framboises jaunes...)

**Dans l'assiette** : purée de courgette zéphyr à la lavande, pastèque, melon, courgette... Herbes marines, eau de concombre fermentée, huile de piment.

30, avenue Aristide-Briand, Menton (Alpes-Maritimes), 04-92-41-86-86. Menus : 160 et 260 €. Fermé lundi, mardi et mercredi midi.

### Jean-Marie Casamarta, Auberge Zella

**Ça pousse** 1850 m<sup>2</sup>, 40 variétés, 400 fraisiers...

**Dans l'assiette** : tiramisu aux canistrelli, brocciu, sirop de menthe et framboises jaunes, brousse de brebis D 28, Guitera-les-Bains (Corse-du-Sud), 06-80-92-84-46. Menus : 21 et 27 €. Fermé lundi midi et mardi midi.