

Bonnes tables



COUP DE CŒUR

Pour ce bistrot à ses initiales, David Zuddas a rendu sans hésiter l'étoile gagnée à son précédent restaurant.



À DIJON (21)

DZ'envies ou la cuisine créative

Une grande terrasse tranquille face aux Halles et un jeune chef archi-créatif, star de sa génération. David Zuddas s'amuse comme un fou en cuisine. Ses "Enviés" sont ultramodernes, et si les saveurs proposées sont innovantes, elles ne sont jamais déroutantes. Dans la capitale de la Bourgogne, les produits locaux sont interprétés avec humour et réussite. Escargots sur galette

de chèvre avec son jus de persil. Sirop de ratafia avec la compression de foie gras. Réduction de vin rouge avec faux-filet et pressé de pommes de terre au lard. Raviole au cassis avec glace à l'anis de Flavigny... C'est amusant et goûteux, à des prix tout à fait raisonnables.

● Menus 15 et 20 € le midi et 28 et 35 € le soir.
Jolis vins au verre. Fermé le dimanche.
12 rue Odebert, 21000. Tél. 03 80 50 09 26.

Bistrot de chef

À PARIS (75)

Jadis

Passé chez Bras et Gagnaire, Guillaume Delage mitonne une cuisine superbe où son bonheur est de réinventer des plats anciens comme le gâteau de foies blonds aux écrevisses, la galantine de volaille ou le biscuit roulé.

● Menus 25 et 32 €. 208 rue Croix Nivert, 75015, tél. 01 45 57 73 20.

Au bord de l'eau

À MARSEILLAN (34)

Le Château du Port

Ici, le chef joue la carte locale : rouille de seiche, huîtres de Thau gratinées, soupe de poissons de roche. Un vrai bonheur !

● Menus à 17 € (midi) et 29 €. 9 quai de la Résistance, 34340. tél. 04 67 77 31 67.



Champêtre

À PIERREFITTE-EN-AUGE (14)

Les Deux Tonneaux

Dans un village classé, on s'attable sous les pommiers pour savourer un menu tout cochon avec charcuteries, boudin aux pommes, rognons au pommeau, andouillette... Et un pichet de cidre frais !

● Menu à 23 €, Le Bourg, 14130, tél. 02 31 64 09 31.

On aime leurs idées

Des créations de chefs à courir découvrir chez eux ou à leur chiper !

Le "tout herbes" de Gilles Grasteau au Westin (75)

Les bonnes vieilles fines herbes de nos jardins réapparaissent dans les petits plats de nos chefs. Ainsi, Gilles Grasteau, le chef du restaurant de l'hôtel The Westin à Paris, a-t-il créé un carré aromatique sur sa terrasse, soulignant ainsi l'esprit de sa carte estivale. Parfums, fraîcheur et bien-être se donnent rendez-vous dans ses créations : lait de



tarama à la mélisse, huile essentielle de coriandre feuillée sur les langoustines, chlorophylle de persil plat, sorbet à la feuille de menthe... Du vert, beaucoup de vert. Sans oublier la fameuse omelette aux fines herbes.

● The Westin, 3 rue Castiglione, 75008. Tél. 01 44 77 10 40.

VITE DIT

● Plus de 100 grandes tables avec "menu tout compris" à offrir aux gourmands que l'on aime : c'est le Pass gastronomique désormais proposé par la Fnac. À découvrir sur fnac.com ● Cours de cuisine étoilés permis à tous : le chef Alain Ducasse a enfin ouvert son école destinée au grand public. C'est à Paris, 64 rue du Ranelagh, 75016. Tél. 01 44 90 91 00 et www.atelier-gastronomique.com