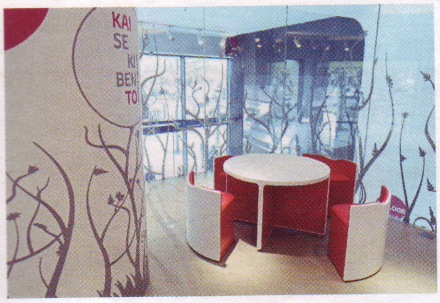
RANCE

DZ'ENVIE



KASEIKI BENTO

LE TÉLÉGRAPHE

de Marseille

r du Petit Nice, on n'a pas seu-
chers de la corniche avec, par
urs et ses candidats au bron-
e forcément la Mer Méditer-
danse dans notre assiette. On
late, cette troisième étoile au
d Passedat. Elle lui a été décer-
et ce n'est pas seulement qu'il
le retour aux commandes de
e de la Grande Bleue. Au moins
que. Voici venu le temps de la
façon Vénus de Botticelli. Gérald
pareil pour sublimer la pêche
, les loups, les sarrons et même
r, en les accompagnant de
et d'une fraîcheur à se mettre
er Notre Dame de la Garde
cette hauteur d'inspiration.
avec un exilé de la ville, Maître
xemple dont le *Dictionnaire*
le fait autorité.

rmé, Corniche J.F. Kennedy,
9 25 92

pérance

naît pour mort. Noir c'est noir,
érir. Le restaurant favori de
s la colline de Vézelay, se débat-
s d'argent. Le Michelin l'avait même sorti de son guide 2007 – genre, nécrologie avant décès – avant de se rattraper en 2008 en lui rendant deux étoiles. Il faut dire que comme chef, Marc Meneau se pose un peu là. Ses « cromesquis » de foie gras l'ont fait entrer dans les livres d'histoire de la cuisine. Il a inventé les huîtres à la gelée d'eau de mer. Son exécution de la poularde pochée aux truffes aurait rendu Brillat-Savarin fou. Donnez-lui une plante comme le céleri, il vous la fait cuire à la croûte au sel et vous la beurre de graines de moutarde. À la table de Marc Meneau, j'inviterai… Marc Meneau, car ce frère cuisinier est spirituel en diable.

L'Espérance, Restaurant Marc Meneau
89450 Saint-Père-en-Vézelay. Tél. : 03 86 33 39 10

Hip-hop dijonnais

D pour David, Z pour Zuddas, le président de Génération.C, l'association des jeunes chefs français. Logo conçu par Synik, le graffiti-artiste qui donne des sueurs froides aux autorités, décor signé par un designer dijonnais, Cagibi, qu'on verrait bien exercer à New York. Zuddas a largué son étoile Michelin de l'Auberge de la Charme et s'est installé en ville, sur le marché de Dijon, face aux Halles conçues par Eiffel. Sa cuisine de bistrot chic prouve que sa ville a de la ressource, produits impeccables côté marché, créativité intelligente côté fourneaux. David Zuddas est le chef invité cette saison du Café Pleyel, les Parisiens pourront juger de son talent par eux-mêmes. Moi, je reviendrai à Dijon avec le rappeur hardcore Sinik (ne pas confondre avec son homonyme ci-dessus) pour lui prouver que « *bien manger c'est chantmé* ».

DZ'Envies, 12 rue Odebert, 21000 Dijon. Tél : 03 80 50 09 26

Aux demoiselles de la Poste

L'idée est bonne. Derrière le musée d'Orsay, redonner vie à cette brasserie qui fut à la mode dans les années 80. Chose faite depuis mai dernier. Mais toiletter le décor Art nouveau des anciens guichets du Télégraphe et passer une couche de peinture magenta ne suffit pas. Il faut trouver une identité culinaire à ce lieu. Pour l'instant, malgré le professionnalisme du chef Ming Wang, 25 ans au Bœuf sur le toit, on flotte un peu dans la (con)fusion culinaire. Il va falloir resserrer les boulons. Sinon, on n'y invitera même pas une demoiselle des Télécoms.

Le Télégraphe, 41 rue de Lille, 75007 Paris. Tél. : 01 58 62 10 08

Bento hybride

Au premier étage du Rendez-Vous Toyota, sur les Champs-Élysées, on peut découvrir un autre type de véhicule hybride, les *bentos* de Hisayuki Takeuchi. Le *bento*, c'est la boîte-repas des Japonais, gamelle ou véritable pique-nique, suivant qu'on est au boulot ou au spectacle. Hisayuki Takeuchi maîtrise les codes culinaires de son pays, mais également les nôtres : à Tokyo, il tenait le Chaperon rouge, un gastronomique français de Ginza. Dans ses *bentos*, on trouve donc aussi bien du yuzu (une sorte de pamplemousse) que de la pomme de terre Vitelotte, de la volaille fermière que du thon toro. Une expérience gustative très conceptuelle, entre Occident et Orient, jouant à fond des contrastes goût, couleur, texture. À expérimenter dans le décor zen et tout blanc signé Ora-Ito.

Kaseiki Bento, Le Rendez-vous Toyota, 79, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris. Tél. : 01 56 89 29 83 ■