



## LE MARCHÉ

### Truffles place Questel

Pour la seconde année, un marché aux truffes et aux produits régionaux est organisé sur la place Questel à Nîmes. À partir du matin 10 heures une vingtaine de stands proposent des truffes et des produits truffés, bien sûr, mais aussi du taureau de Camargue, des fromages, du vin, des escargots...



## L'OUVERTURE

### Un resto chez le Poète

Un nouveau restaurant dans un lieu mythique. Le restaurant du Poète s'installe dans l'ancienne bodega éponyme. Le chef, Paul Meunier, propose une cuisine traditionnelle française et une belle carte de vins. Le lieu reste cependant le club house du SUN, club sportif universitaire dirigé par Éric Firoud. Ouvert du mercredi au samedi midi et soir au 8, rue Toumayne.

# de la table à l'étage

N'oubliez pas la Saint-Valentin, mercredi 14. Outre le petit cadeau, la trilogie : cuisine raffinée, vins en quantité et chambre à l'étage reste la stratégie gagnante pour une soirée torride. Voici trois établissements à Nîmes qui offrent des formules spéciales pour la fête des amoureux. Une évasion en pleine semaine à deux pas de chez soi.

**Célébrités.** L'Imperator propose une formule chambre, repas avec vins et petit déjeuner pour 200 € tout compris par couple. Pas cher pour avoir le privilège de faire des galipettes dans une chambre sûrement occupée un jour par une des nombreuses célébrités qui sont descendues dans ce qui est l'hôtel historique de Nîmes. Évoquer Hemingway ou El Cordobes, on ne sait pas pourquoi, dope la libido de certain(e)s. Le chef propose coupe de champagne et mise en bouche, St-Jacques comme un rossini, sauté de supions, filet de loup. Et après les fro-



POUR LA SAINT-VALENTIN L'IMPERATOR PROPOSE UNE FORMULE REPAS+CHAMBRE POUR DEUX PERSONNES À 200€

mages, romance au chocolat. De quoi se lécher les babines durant toute la nuit. Le repas seul, vin compris, est à 50 €.

**Chandelles.** L'hôtel Vatel n'est peut-être pas l'endroit le plus romantique de Nîmes, mais justement, ça va permettre de tester votre pouvoir de persuasion. Si vous êtes capable de lui faire gober que les lumières de la zone industrielle en contrebas c'est un archipel polynésien, elle sera certainement toute disposée à vous prendre pour Superman.

Le restaurant gastronomique Les Palmiers propose un dîner aux chandelles, une chambre avec petit déjeuner et champagne pour 198 €, vins non compris. Au menu, miroir de coquille St-Jacques, foie gras aux épices à vin chaud, noisette d'agneau sur un biscuit de parmesan, fromage et une douceur Caraïbe pour finir de vous transformer en fli-

bustier... 42 € par personne le repas seul.

**Remous.** L'Orangerie, hôtel-restaurant très discret, a le charme des lieux de rendez-vous pour couples illégitimes. Idéal pour un petit jeu de rôles genre : "On dirait que tu serais la baby-sitter..." Et puis l'Orangerie possède aussi des bains à remous dans certaines chambres... Avant de faire glouglou dans le bain, vous apprécierez le menu Cupidon : terrine de brochet aux St-Jacques ou marbré de foie gras mi-cuit abricot et figue en entrée. Fricassée de St-Jacques et d'écrevisses à la crème de safran ou magret de canard aux fruits rouges. Roquefort aux figues et duo de chocolat et caramel. À vous de choisir qui fait le chocolat et qui fait le caramel... La formule St-Valentin est à 138 € pour deux, chambre comprise, 39 € par personne pour le repas seul.

FRÉDÉRIC DELON

## ► EN PRATIQUE

### L'Imperator,

15, rue Gaston-Boissier,  
04 66 21 90 30.

### Hôtel Vatel,

140 rue Vatel,  
à côté de Carémeau,  
04 66 62 57 57.

### L'Orangerie,

755, rue Tour-de-l'Évêque,  
04 66 84 50 57.

## ► NOTRE CRITIQUE RESTAURANT

### Darling chéri

Nîmes est déserte en cette glaciale soirée de fin janvier. En quête d'un peu de chaleur, j'invite ma blonde dans ce que la rumeur publique désigne comme l'un des meilleurs restaurants de la ville. Une véritable bonbonnière, minuscule certes, mais tellement cosy, au nom évocateur : le Darling. Décoration chaleureuse, musique discrète et bien choisie, accueil sobre et aimable. On se sent tout de suite bien dans ce restaurant où officie Vincent Croizard, un chef inventif et prometteur. Un chef à qui la dernière édition du GaultMillau prédit "un destin digne des plus grands grâce à sa cuisine inventive, audacieuse et ambitieuse". Les prix semblent plus que corrects : deux formules à 36€ et 39€, cette dernière incluant les fromages. Ma compagne, un peu cruelle, attaque par des escargots brochés panés à la noisette. Ça fait bien un peu de peine de voir ces pauvres et

douces créatures empalées, mais leur sacrifice n'aura pas été vain : c'est délicieux. Je prends un dos de morue en croûte de chorizo. C'est tellement bon que je n'arrive même pas à me culpabiliser en pensant que, bientôt, il n'y aura plus un seul cabillaud dans la mer. La symphonie se poursuit avec un pavé de sandre avec sa tombée de cresson et un mélange de petits champignons pour moi. Ma chérie a dédaigné le loup, que la serveuse nous a dit ne pas être sauvage, belle preuve d'honnêteté, pour une côte de veau à la cuisson parfaite. Le dessert apporte encore son plein de surprise : olives vertes en tiramisù. Puis Vincent Croizard vient nous voir. Pas pour mendier un compliment, comme d'autres à l'ego un peu trop développé, mais, modeste, pour réellement savoir ce qu'on en a pensé. On peut le lui redire ici : bravo et merci.

FRÉDÉRIC DELON

Le Darling, 40 rue de la Madeleine, ouvert tous les soirs du lundi au samedi inclus et dimanche midi et soir. Fermeture le mercredi. Tél : 04 66 67 04 99.