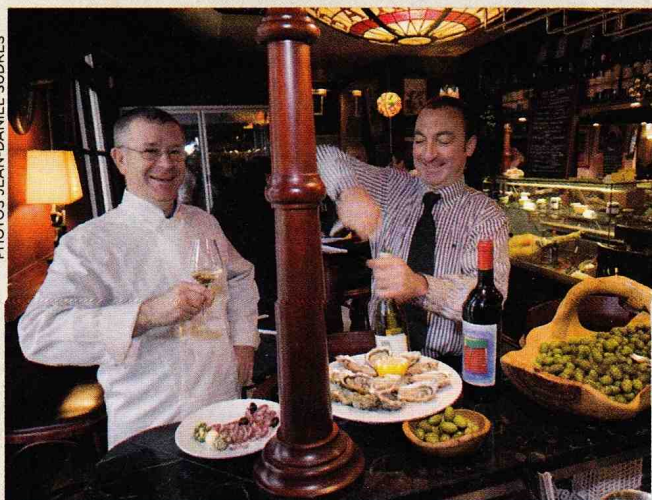


Le carnet gourmand de Gilles Pudlowski

PHOTOS JEAN-DANIEL SUDRES



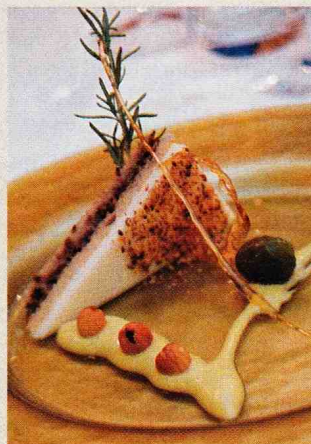
Le bar de Michel

On a connu Michel Hermet en sommelier alerte en son Wine Bar du square de la Couronne. Ce joyeux drille a transporté son bistrot face aux arènes. Jean-Michel Nigon, venu de L'Imperator (il y est resté vingt et un ans !), veille sur des mets sages, précis mais sans souci, dignes d'une brasserie de qualité. Crème de lentilles aux larçons, moules persillées et gratinées, pressé d'aubergines et de tomates, pied de cochon noir de Bigorre grillé, daube de bœuf Aubrac à l'ancienne, selle d'agneau des Pyrénées à la plancha et côte de Charolais grillée pour deux font bel effet. *Wine Bar Chez Michel, 1, pl. des Arènes. 04.66.76.19.59. Fermé dim., midi midi. Menus : 18, 26 €. Carte : 25-30 €.*

Vincent le créatif

C'est la nouvelle table créative qui monte. Vincent Croizard, natif de Nouvelle-Calédonie, installé avec sa femme et sa belle-mère dans une table de charme en ville, séduit à coup de délicates dinettes épicées. Foie gras et caille laquée à la pomme verte, ris de veau rôti au citron confit, turbot aux huîtres et endives aux chipolatas, veau juteux en croûte de réglisse ou douille noire de cho-

colat et sucette glacée à la menthe. On tique un peu sur le bœuf au foin avec son clafoutis de céréales (un peu sec) ou le tiramisu aux olives vertes (collé à la gélatine), mais l'ensemble étonne, provoque, inté-



resse. Gisèle, épouse de Vincent, donne le bon conseil sur une carte des vins elle aussi insolite, tandis que Mireille, sa mère, la relaie au service. *Le Darling, 40, rue de la Madeleine. 04.66.67.04.99. Fermé déj., sf sam., dim. Menus : 36, 39 €. Carte : 65 €.*

Les amazones du Sud

Isabelle Dumas et Claudine Araiz, deux banquières passionnées de cuisine, ont repris cette table centrale avec ses voûtes – celles d'un ancien couvent –, qu'elles ont réno-

vée, éclairée, égayée avec dynamisme. En cuisine, elles ont fait appel à Pascal Giordano, qui fut dix-sept ans durant le second de Jean-Michel Nigon, à L'Imperator. Ce dernier cuisine avec dextérité l'agneau en raviolo au curry avec un velouté de pois cassés ou en noix en croûte d'herbes avec un jus à l'ail, le cabillaud en filet pané aux



amandes, le rouget à la tomate et au romarin, sans omettre la volaille fermière en suprême au coulis de champignons. Jolis desserts (moelleux de marrons, crumble aux pruneaux, crème brûlée à la vanille) et carte des vins au diapason (exquis Mourgues du Grès à 18 € ou La Voulte-Gasparets à 20 €). *Les Jardins du Sud, 21, rue du Grand-Couvent. 04.66.36.87.48. Menus : 22 (déj.), 32, 45 €.*

Le Lisita : sacré duo !

Les stars du centre ? Olivier Douet et Stéphane Debaille, qui ont fait du Lisita, face aux arènes, une table contemporaine, claire, lumineuse et gaie. Olivier, formé à La Côte-d'Or de Saulieu, au Moulin de Mougins, puis au Gavroche à Londres, et Stéphane, son complice, ont revu leur salle d'angle avec un



certain sens du modernisme sobre. Le service est jeune autant que prévenant. La cuisine joue le produit net, traité au mieux de sa fraîcheur et sa vérité, ainsi que l'enseigne saint Bernard de Saulieu, chez qui les deux jeunes gens se sont rencontrés. Au gré du marché, on se régale de saint-jacques à l'embeurrée de topinambours, foie gras chaud (superbement escalopé) aux escargots plus émulsion d'ail doux et huile d'herbes, brandade à la gelée de pomme (insolite, mais tonique), agneau Allaiton de l'Aveyron aux pieds de mouton et thym citron. Les bananes fressinettes sautées ou le carpaccio de mangue au feuilleté praliné sont à fondre. *Le Lisita, 2 bis, boulevard des Arènes. 04.66.67.29.15. Menus : 31 (déj.), 48, 72 €. Carte : 90 €.*

Un joli bistrot

Ce joli bistrot à l'ancienne, avec ses tables bien mises et son ac-



cueil féminin charmant, vaut le détour pour ses menus malins comme ses propositions sages. Assiette du Gers, foie gras, thon à la provençale, confit de canard, tarte au citron ou fondant au chocolat se goûtent sans faiblir. *Bel Ami Café, 8, rue de la Maison-Carrée. 04.66.67.48.49. Menus : 11,50, 17 (déj.), 26, 27 (dîn.) €.*