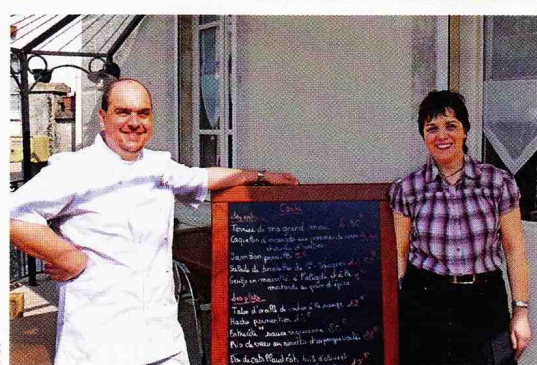
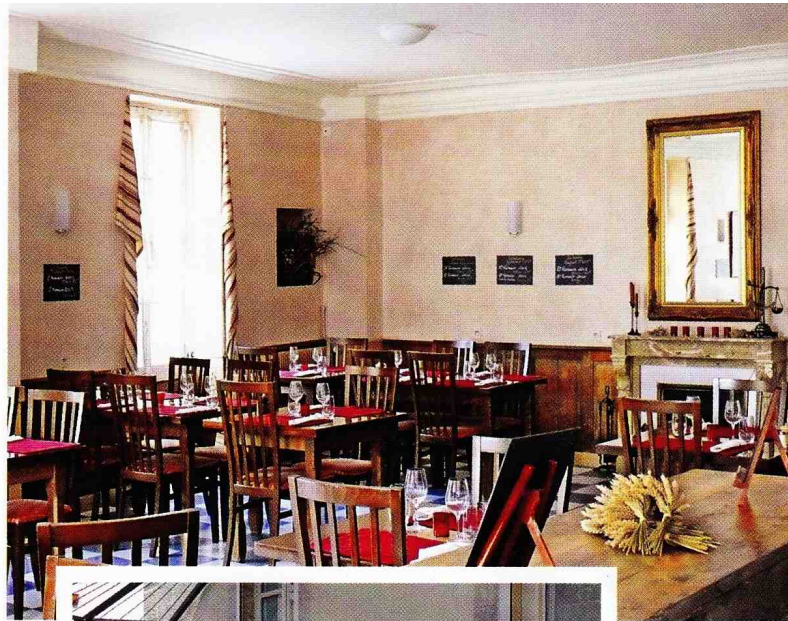


L'étoffe d'un grand

CÔTE-D'OR Sur la route des côtes-de-beaune, le village de Saint-Romain fait figure d'incontournable. Parmi les raisons de passer par là, il y a le restaurant Les Roches, tenu par Séverine et Guillaume Crotet. Ce jeune chef créatif et enthousiaste a déjà une solide réputation en Bourgogne, et il ne va pas tarder à être connu bien au-delà. L'accueil chaleureux de Séverine est un atout supplémentaire. Les Roches propose une carte qui donne envie de tout goûter ! Un aperçu ? La spécialité, étonnante et incontournable, la tatin aux oreilles de cochon, fondante, relevée juste ce qu'il faut. Essayez également les œufs meurettes. Ici, ils sont faits à l'aligoté et à la moutarde de pain d'épice. Plus classiques mais succulents, la terrine de « sa » grand-mère et le ris de veau et son risotto aux asperges vertes. En sortant de table, on pense déjà à ce qu'on va manger la prochaine fois. Si la soirée se termine tard, laissez-vous aller car Les Roches font également hôtel.

Sylvie Gendron

Restaurant-hôtel Les Roches, Place de la Mairie, 21190 Saint-Romain. Tél. : 03.80.21.21.63. Fermé lundi et mardi. Carte de 6 à 22 €.



DR

Dans les vignes, une adresse qui va faire parler d'elle...



Un lieu pour papilles et pupilles avisées.

Géraldine Le Guyader

Nouvel opus

LEVALLOIS-PERRET Cette 17^e enseigne des frères Pourcel dispense une cuisine qui leur ressemble. Avec en cuisine, le chef Pierre Daret, l'adresse est à retenir. Le menu est gourmand, aux saveurs internationales : artichauts poivrade en déclinaison et soupe crémeuse, blanquette de légumes en cappuccino de citron, pané de noisettes polenta crémeuse au yaourt grec. Une odeur d'été gourmand chatouille les narines... pas étonnant que cette nouvelle adresse soit prise d'assaut.

Véronique André

Sens, 8, Place Georges-Pompidou, 92300 Levallois-Perret. Tél. : 01.46.39.00.72. Fermé sam. midi et dim. midi.

Dr Folamour

NÎMES Vincent Croizard s'est installé au cœur de la vieille ville. Le lieu n'ouvre que le soir et donne à découvrir des dînettes insolites autant qu'épicées. Foie gras et caille laquée à la pomme verte, ris de veau rôti au citron confit, turbot aux huîtres et endives aux chipolatas, douille noire de chocolat avec sa sucette glacée à la menthe sont appétissants. Le gourmet est parfois ici comme un cobaye au laboratoire, invité à découvrir « la » trouvaille du moment, ainsi avec le bœuf au foin et son clafoutis de céréales ou le très insolite tiramisu aux olives vertes. Mais l'ensemble provoque, intéresse, séduit. Une demeure où l'on n'a guère le temps de s'ennuyer

Gilles Pudlowski

Le Darling, 40, rue de la Madeleine, 30000 Nîmes.

Tél. : 04.66.67.04.99. Menus : 36-39 €. Fermé mer. soir.



J.-D. Sudres

Au menu, des expériences gustatives toujours réussies.