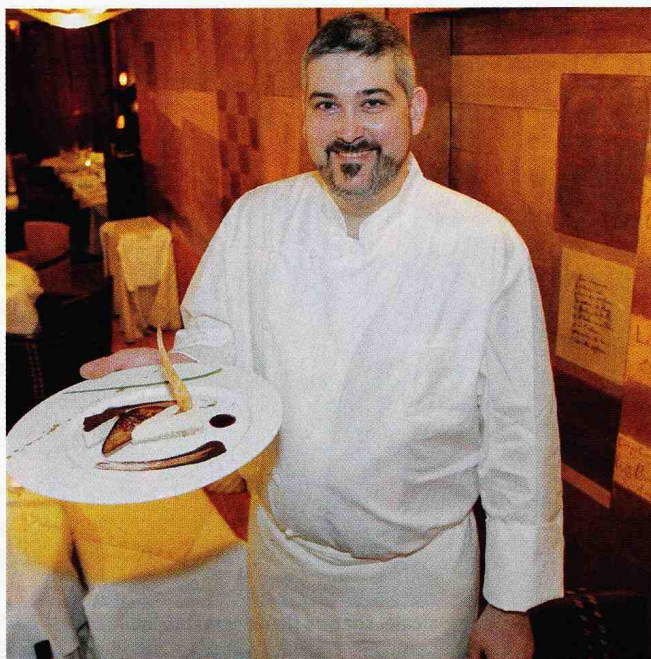


Dîner Le Chéri des gourmets

Cette table présente une carte créative qui saura séduire les plus fins palais.

Souvent, pour « justifier » les vertus d'un restaurant, on s'appuie sur le curriculum vitae de son chef.

Le parcours de Vincent Croizard ne nous en donne guère l'occasion. Ni tambour, ni paillettes, ni strass, ni trompette. Et pourtant, son adresse, encore trop confidentielle à Nîmes, commence à engranger les bonnes notes dans les guides gastronomiques. A juste titre ! Avec Gisèle, son épouse, il œuvre avec beaucoup d'application, depuis sept ans, pour hisser le Darling dans la crème des tables locales. L'idée forte ? Le plaisir. Le service du midi, ils le laissent à d'autres, qui veulent bien jouer du menu express pour rassasier une clientèle sous pression. Leurs



Vincent Croizard joue sur les registres de l'intimité et de la qualité.

26 couverts, au maximum, ils veulent pouvoir les choyer, les bichonner comme il faut et n'ouvrent donc que le soir. Discrète, Madame promène sa gentillesse de table en table, distillant ses conseils sur les vins d'une cave intelligente, curieuse, conseillée

par Alain Bosc, l'excellent spécialiste presque voisin. Monsieur, lui, continue à chaque saison de faire évoluer sa cuisine, et chaque jour d'envoyer des assiettes ambitieuses. La lecture de la carte pourrait faire craindre une débauche de saveurs, un trop-plein de

goûts et de couleurs. A l'image d'une maison aimable, mais jamais obséquieuse, d'un décor séduisant, intimiste, confortable, mais pas sophistiqué, le chef parvient à préserver de bons équilibres, à jouer de contrastes intéressants sans jamais perdre la vérité du produit. A l'image de ces huîtres de Bouzigues, pochées au beurre chaud et noisettes, mousse de cresson à la cardamome. Le cabillaud ? Cuisiné à l'étouffée d'huile négrette, il est proposé avec une réduction de gentiane, des carottes des sables et un coulant d'herbes. La pomme et le caramel au beurre salé ? Vraiment délicieuse, rôtie au beurre de quatre épices et cary gosse, avec son palet breton, lait de rhum et raisins, et granité de cidre et pomme. En un mot, réservez... Vite ! ● P.J.

● Le Darling

Menu-carte : 42 € (45 € avec le fromage).

40, rue de la Madeleine.

> 04-66-67-04-99

Et aussi... Les cartes à découvrir

● L'Exaequo



Chez Jean-Philippe Delaforge, en blanc, et Valentin Lerch (photo), on apprécie notamment un filet de bar à la plancha, dauphine de betterave rouge et pack-choï, ou un filet de bœuf de l'Aubrac et son ali-got, soubise d'oignons

doux, sauce infusée au poivre du Vietnam. Atout des beaux jours : le patio ! De 12 à 75 €.

11, rue Bigot.

> 04-66-21-71-96

● Le Vintage café

Une bonne tête de bistrot, un patron accueillant et une cuisine correcte qui annonce, entre autres, des rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, ou un dos de lieu jaune, curry et lait de coco. Formules : 14,50 et 16 € (midi). Menu-carte : 32 €.

7, rue de Bernis.

> 04-66-21-04-45

● Antigone

Sous les voûtes d'une vieille maison, un agréable bistrot aux manières et aux appareils contemporains. Une adresse aimable comme tout pour une cuisine soignée qui verse davantage dans le « néo » que dans le « tradi ». Menus : 23 et 33 €.

35, rue Fresque.

> 04-66-23-08-65

● Alexandre

La grande table des environs, à seulement une dizaine de kilomètres de la ville. Très belle demeure, atmosphère apaisante, et

cuisine « deux étoiles » de Michel Kayser, pleine de sens, de sentiment et de talent. Menus : 59 € (excellent rapport qualité-prix !), 82 et « dégustation » à 120 €.

Route de l'Aéroport, 2, rue Xavier-Tronc, Garons.

> 04-66-70-08-99

● L'Annexe NOUVEAU

Stéphane Debaille et Olivier Douet, les deux boss du Lisita, viennent d'ouvrir cette annexe moderne en périphérie. Au programme, cuisine de brasserie traditionnelle très bien exécutée, qui change des propositions

bas de gamme des restaurants de chaînes voisins. Entrée-plat ou plat-dessert : 18,50 € ; menu complet : 24,60 € ; carte : environ 30 €.

Stade nautique Nemausa, 166, avenue de la Bousine.

> 04-66-64-85-31

● L'Enclos de la fontaine

La Table de l'hôtel Imperator ! Raffinement un peu trop classique, avec une cuisine semi-gastronomique aux penchans régionaux. Menus à 30, 50 et 65 €.

Quai de la Fontaine.

> 04-66-21-90-30