

Détournement de saveurs au Darling à Nîmes

Menus de 42 € à 45 €

Un lieu idéal pour la St-Valentin

« J'aime surprendre et expérimenter », confie Vincent Croizard, chef discret du Darling à Nîmes. Depuis 8 ans, il travaille, détourne et sublime les saveurs. Entre autres originalités, cela donne des Saint-Jacques rôties au tandori et ses sushis de pleurotes, du bœuf en petit salé, du brebis au pruneau confit au cacao, des clémentines façon saint-honoré et sa mousse de fenouil ou encore du sorbet de truffe. Et bientôt du foie gras aux fèves ou des tomates en dessert.

Hamburger de foie gras. Les plats sont présentés au cordeau, sans exubérance. Mis à part peut-être le hamburger de foie gras. Il est servi comme un véritable burger dans une brioche de sésame, avec du haché de canard, des oignons confits et est proposé dans la traditionnelle boîte à hamburger. Un clin d'œil humoristique. Le seul de cette cuisine très créative qu'il ne veut pas gratuite. Vincent Croizard n'a pas cédé à la mode de la gastronomie specta-



L'épouse de Vincent, Gisèle, et sa mère Mireille, officient dans la petite salle cosy. Elles assurent un service discret et impeccable. Photos Gilles LEFRANCO

cle, ni succombé à la tentation de la cuisine moléculaire. « Ça n'apporte pas grand-chose au goût au final », pense-t-il. Ses préférences vont plutôt à des chefs comme Michel Bras, qui propose une cuisine pure, harmonieuse, toujours en quête d'absolu.

En salle, l'épouse de Vincent, Gisèle, - qui officie avec sa mère Mireille -, propose une large sélection de vins essentiellement régionaux (dont un étonnant un costières-de-nîmes, domaine des Perrières, Manduel). Ainsi que des vins au ver-



Vincent Croizard travaille, détourne et, finalement, sublime les mets, parfois les plus simples.

Pratique

- > Le Darling, 40 rue de la Madeleine, Nîmes ☎ 04 66 67 04 99.
- > Tous les soirs, du lundi au dimanche et dimanche midi. Fermé mercredi s

re en fonction des pour ceux qui préfèrent se laisser guider. Avec son décor soigné, son ambiance (trop ?) feutrée et intime, le restaurant Le Darling invite à la dégustation on y prend le temps de précier les plats mais si la mise en bouche pomme de terre, pinne et crème d'épinards ou les mignardises café : des sucettes picholine ! L'endroit idéal pour dîner en amoureux à l'occasion de la Saint-Valentin.

Catherine

Dans la même gamme

L'Exæquo, pour sa cuisine sophistiquée et moderne. 11 rue Bigot Nîmes.

☎ 04 66 21 71 96.

Les Vents d'anges, pour ses plats soignés et sa riche sélection de vins, rue du 19-mars-1962, Bagard.

☎ 04 66 60 57 31.