



À TABLE

Le printemps bouillonnant des chefs

GASTRONOMIE Parfois, il faut savoir attendre pour mieux déguster. Des ouvertures, souvent retardées, vont enfin voir le jour, à Paris comme en province, déployant un bel éventail de talents étoilés.



**ALICE BOSIO
ET COLETTE MONSAT**
abosio@lefigaro.fr
cmonsat@lefigaro.fr

Paris, si le deuxième semestre 2014 fut celui du mercato des grands chefs, ce printemps 2015 voit, quant à lui, se concrétiser de gros projets, dans les tuyaux depuis plusieurs années. À commencer par le déménagement beckettien de Guy Savoy à la Monnaie de Paris (11, quai de Conti, 75006), attendu depuis trois ans et demi ! C'est finalement le 19 mai 2015 que le chef trois étoiles s'installera dans le monument historique décoré par Jean-Michel Wilmotte.

« *Le lieu est magique. Beaucoup de vues exceptionnelles existent sur la planète, mais celle-ci est unique au monde : des onze fenêtres du restaurant, on identifie Paris partout !* » s'enthousiasme celui qui a publié le mois dernier un roman autobiographique (*Savourer la vie*). Si le nombre de convives reste le même (60 couverts), la cuisine quadruple de volume, et la vaisselle a été repensée en fonction des plats. Le chef promet d'y perpétuer l'esprit de la rue Troyon, celui de « *la bonhomie et la chaleur humaine* ». En remplacement de l'ancien restaurant, il confiera à Clément Leroy, déjà à la tête de l'Huître-de, en face, la mise à flot de l'Étoile sur Mer, une table de poissons, début juin. « *On espère d'ailleurs écrire "étoiles" au pluriel un jour...* »

Adresse mythique de la nuit, Les Bains (7, rue du Bourg-l'Abbé, 75003. Tél. : 01 42 77 07 07), fermés depuis juin 2010, ont enfin rouvert le 24 mars dernier après quatre ans de travaux et 12 millions d'euros d'investissement. Le propriétaire, Jean-Pierre Marois, ancien producteur de cinéma, voulait en faire « *une expérience totale, un endroit hybride* » qui

renoue avec le club légendaire des années 1980, mais soit aussi hôtel de luxe (39 chambres et suites dont certaines dotées de hammam et douche extérieure), restaurant et bar à cocktails. Le chef-conseil Philippe Labbé (ex-Shangri La) a supervisé la carte de La Salle à Manger, confiant les cuisines à son cousin Michael Riss, jeune pousse de 27 ans.

Le renouveau de La Fidélité

Participant de la rénovation d'un quartier très populaire, la Brasserie Barbès (124, boulevard de la Chapelle, 75018) compte bien, dans le sillage du cinéma Louxor, attirer une nouvelle clientèle, plus jeune et plus branchée. C'est en tout cas l'objectif affiché par les deux compères trentenaires aux manettes, Jean Vedreine et Pierre Moussié, qui se sont déjà fait les dents, avec succès, du côté de Strasbourg-Saint-Denis (Chez Jeannette) et Pigalle (Le Sans-Souci, Le Mansart). Sur l'ancien magasin discount Vano, anéanti par un incendie en 2011, ils ont donc construit une grande brasserie sur quatre niveaux, avec larges baies vitrées coulissantes et terrasse au dernier étage. L'établissement dont le lancement est annoncé pour fin avril servira en continu et devrait proposer des plats de brasserie très simples au rez-de-chaussée, des viandes et grillades au premier.

Attendu pour le 29 avril, le renouveau de La Fidélité (12, rue de la Fidélité, 75010. Tél. : 01 47 70 85 77). Cette grande brasserie du XIX^e, nichée près de la gare de l'Est, dont le décor de stucs, colonnes et miroirs a toujours fait la joie des noctambules, vient d'être entièrement renouée. Aux manettes, toujours le tandem André et Lionel, grands spécialistes du clubbing (Le Baron, Nüba, le festival Calvi on the rocks, Lapérouse...).

À deux pas du Luxembourg et du Sénat, Au Bon Saint Pourçain (10 bis, rue



Guy Savoy, à la Monnaie de Paris. Le chef trois étoiles installera son restaurant dans le monument historique le 19 mai prochain. LAURENCE MOUTON

Servandoni, 75006), vieille gloire bougnate au décor d'après-guerre, va ressusciter début mai, sous la houlette du nouveau roi de la bistrote parisienne, David Lahner (Racines, Vivant, Noglu, Caffè Stern et La Crèmerie). Les fans de la chef étoilée Adeline Grattard attendent avec impatience l'inauguration, le mois prochain, de son nouveau Yam'tcha (121, rue

Saint-Honoré, 75001), où elle œuvrera aux côtés de son époux Chi Wah, expert en sommellerie du thé.

Enfin, il se murmure que le comique et cinéaste Jamel Debbouze candidaterait pour la seconde fois à la reprise du restaurant de l'Institut du monde arabe (1, rue des Fossés-Saint-Bernard, 75005), actuellement sous concession Noura. ■

L'Adjugé à Drouot

Environ 5 000 personnes passent chaque jour par l'hôtel des ventes de Paris. C'est dire si la présence d'un lieu de restauration s'imposait pour accueillir un public fait d'amateurs d'art, de collectionneurs mais aussi de marchands et de commissaires-priseurs. D'ou l'ouverture très prochaine (début mai) de L'Adjugé, imagine comme un « bar atelier » et fruit de la collaboration de trois « peintures » : Amandine Chaignot, jeune toque passée par Le Raphael et désormais aux fourneaux de l'hôtel Rosewood, à Londres, Jérôme Moreau, chef sommelier de l'Hôtel de Crillon, à Paris, et Erwan Boulloud, designer et créateur de mobilier. Ce dernier, filant la métaphore de la pépite que l'on espère tous trouver un jour en salle des ventes, s'est laissé guider par le lieu, travaillant les volumes façon jeu de cubes, privilégiant les matériaux bruts, qu'il a sophistiqués de délicates gravures de laiton.

Un écrin luxueux avec tables en noyer et inox, chaises en aluminium et cuir, pour une salle de 40 couverts dotée d'un espace plus confidentiel en mezzanine. Le restaurant proposera un service continu et des horaires cales sur ceux de Drouot.

C. M.

L'Adjugé, 9, rue Drouot (Paris IX^e). Ouvert du lun. au sam. de 11 heures à 18 heures. Carte env. 35-50 € hors boisson.



Pluie d'étoiles en régions

► À Lille

Dans la vieille ville, Nicolas Pourchresse officiera dès le 21 avril à La Table de l'hôtel 5 étoiles Clarence, installé dans un hôtel particulier du XVIII^e siècle (32, rue de la Barre). Sacré plus jeune chef étoilé de France dans le Jura en 2005 et aperçu brièvement dans la dernière saison de « Top Chef » (aux côtés d'un autre candidat, Christophe Pirotais, recruté depuis pour cette nouvelle aventure), il privilégiera les produits locaux parfumés, dans un esprit brut, avec les herbes aromatiques du jardin (menus de 31 à 60 €).

► À Gordes et à Bonnieux (Vaucluse)

La Bastide de Gordes, hôtel 5 étoiles, rouvrira ses portes en juin après huit mois de travaux, dans ce magnifique village qui fait face au Luberon. Pierre Gagnaire officiera aux fourneaux. « *Il s'agit de créer une version Gagnaire provençale, rendant hommage à la cuisine et aux produits de cette belle région – poissons de la Méditerranée, fruits, légumes* », explique le chef triple-étoilé. C'est son bras droit, Michel Nave, qui lancera début juillet la nouvelle carte de Pèir (« Pierre » en provençal). À l'honneur : artichauts poivrés crus et bavaoise de poivron rouge à la menthe, rougette de Montpellier ; petit homard bleu poché, riz sauvage de Camargue, poutargue...

Non loin, à Bonnieux, la Maison de l'Aiguebrun, ancienne propriété d'Agnès Varda, appartenant aujourd'hui à sa fille, Rosalie Varda-Demy, se transformera du 14 mai au 20 septembre en chambre d'hôtes éphémère à l'esprit bohème, avec une programmation culturelle établie par le club parisien Silencio. Du côté des nourritures terrestres, le chef Ar-

mand Arnal, du restaurant arlésien La Chassagnette, mettra en avant les produits de la région (carte de 20 € pour le petit déjeuner à 60 € pour le dîner).

► À Wingen-sur-Moder (Bas-Rhin)

Cet été, la Villa René Lalique, que le bijoutier fit construire en 1920, se transformera en hôtel-restaurant haut de gamme. Pour la table de 40 couverts, le PDG de la marque, Silvio Denz, a fait appel à Jean-Georges Klein, ancien trois-étoiles à l'Arnsbourg (Baerenthal, Moselle), où le remplace Philippe Labbé depuis janvier.

► À Bordeaux

La capitale du vin deviendrait-elle aussi capitale de la gastronomie ? Après l'arrivée de Joël Robuchon à La Grande Maison en décembre, Grégoire Rousseau ouvrira fin juillet HÂ (50, rue du Hâ). Ce natif de Périgueux a fait ses classes chez Jean-Marie Amat (Bordeaux), Flora Mikula (Paris) et Alain Ducasse, avant de décrocher une étoile à l'Abbaye Saint-Ambroix (Bourges). Philippe Etchebest se porte candidat à la reprise de deux adresses dans le centre de la ville (dont la table du Grand-Théâtre). Tandis que Gordon Ramsay, son homologue britannique sur l'émission « Cauchemar en cuisine », vient d'être annoncé à la tête du restaurant du Grand Hôtel de Bordeaux (place de la Comédie), fermé depuis le départ en janvier 2014 de son chef étoilé Pascal Nibaudeau. La maison ne communique pour l'instant aucune date de réouverture officielle mais affirme que le cuisinier écossais, deux étoiles au Trianon Palace à Versailles, « *hissera Le Pressoir d'Argent au rang des tables incontournables en France* ». ■

A. B.