

Restos



VENUS D'AILLEURS pour cuisiner ici

Ils sont français ou étrangers, aiment notre cuisine et se la réapproprient avec esprit aux quatre coins de l'Hexagone.

Textes : Dan Montgomery et Sophie Menut



Photo Serge Dautelle / DR

ODETTE, AUBERGE URBAINE à Paris
Dans la famille Rostang, on demande les filles ! Caroline et Sophie sont aux commandes de cette auberge néo-urbaine furieusement moderne, en plein cœur de Paris. Dans ce «lieu de vie», ouvert 7 jours sur 7, du petit déjeuner au dîner, le gourmand se régale de la cuisine de Yannick Lahapgnou. Le chef propose, en fonction du marché, des assiettes traitées en entrée ou en plat, selon l'appétit, ou des belles pièces à partager. Au final, cela donne des carottes rôties à la bergamote et au cumin, déjà sacrées plat cuite : un tartare de veau, thon blanc et croquants de levain très inspiré ; une omelette blanche, ricotta, brocoli pour foodista sous contrôle ; une savoureuse pintade fermière ; un bar en croûte feuilletée à partager, histoire de décoiffer un peu les déjeuners du dimanche.

Menu à 22 € (déjeuner). Env. 70 € à la carte (dîner).

RACINE à Reims

Ses plats ressemblent à d'éclatants tableaux miniatures à l'allure d'œuvres d'art. Épaulé de Marine, sa femme, Kazuyuki Tanaka fait nocer la grande tradition française avec de vibrantes touches nipponnes. Le résultat ? De décoiffantes trilogies : noix de saint-jacques, poireau et pistache ; homard, butternut et café ; agneau, betterave et romaine ; pomme, sel de Maldon,



et yaourt ; chocolat, olive et noix de muscade. Première étoile méritée !
Menus à 45 € (déjeuner), 70 € et 95 € (dîner).

LES APOTHECAIRES à Lyon

Rentrés de leur tour du monde gastronomique, de Sao Paulo à Copen-



hague, Ludovic et Tabata Mey livrent un épatant melting-pot culinaire, entre la France, l'Amérique du Sud, le Japon et le Nord : flétan mariné au kombu, mousse de foin, navets ; maigre, beurre blanc de noisettes, cèpes ; poitrine de cochon, purée de maïs, fenouil, jus de cidre ; beignets de chocolat, miel glacé au pollen, mirabelles.

Menus à 22 € et 26 € (déjeuner), 42 €, 48 € et 52 € (dîner).

LES P'TITS FAYOTS à Toulouse

Aziz Mokhtari tient le manche de la casserole dans un douillet cocon toulousain. À 28 ans, il joue, depuis sa cuisine ouverte, une partition de l'instant et de l'instinct : œuf parfait, lard, coing, carotte, pomelos, dés de pains croustillants ; poulet roux, biscuit croquant au foie de veau, purée de topinambour ; figues rôties au miel, crème à la vanille, noisettes.

Menus à 20 €, 24 €, 46 € et 53 € (déjeuner), 46 € et 53 € (dîner).



Photo DR