



Les tables 2019 du Figaro



Jean Sulpice et sa cuisine enchanteresse au Père Bise à Talloires-Montmin (74). - Crédits photo : FRANCK JUERY

Avant la présentation de la dernière édition du Guide Michelin, lundi, Salle Gaveau, nos critiques livrent leur propre palmarès.

Désormais concurrencé par d'autres sources d'information, pas franchement au goût des nouvelles générations, bousculé par les réseaux sociaux où la gastronomie se vit au participatif critique, Michelin s'amuse, chaque année, à faire parler de lui comme il peut. Si Bibendum est encore contemporain, c'est peut-être dans sa façon de courir après le buzz. En 2019, le voilà donc qui sort avec deux semaines d'avance sur le calendrier habituel. Pour autant, pas certain que ce cher Guide rouge s'en trouve révolutionné. Une fois encore, le Landerneau des popotes va s'exciter sur le palmarès. Une fois encore, les heureux croiseront les déçus, le juste se mêlera à l'injuste et, une fois encore, le verdict sera jugé dans un mélange de mollesse et de frilosité. À chaque édition, certains gagnent, d'autres perdent, les étoiles échoient tantôt à retardement, tantôt avec une curieuse célérité et le palmarès de tomber sans plus de justification que le bruit qu'on en fait. Dès lors, sans chercher à donner la leçon à celui qui figure malgré tout en vieux commandeur, nous avons concocté une sélection de tables qui, à nos palais (comme à beaucoup d'autres) mériterait de décrocher un, deux ou trois macarons. Ce choix ne se veut pas un pronostic (quoique...) mais un tableau d'honneur de ces maisons qui, pour paraphraser un certain grand guide, valent vraiment le détour.

3 ÉTOILES «FIGARO»



La Grenouillère. Alexandre Gauthier est l'un de ces très rares cuisiniers démiurges capables de créer un univers tout entier. La Grenouillère, sa maison familiale de La Madelaine-sous-Montreuil (Pas-de-Calais), propose l'invitation au voyage d'un poète contemporain qui s'adresse à chacun de vos sens. On y mange une cuisine immédiatement reconnaissable, servie avec la plus charmante décontraction. On y dort dans les «huttes» du jardin comme nulle part ailleurs. Et on s'en souvient toute sa vie.

19, rue de la Grenouillère, La Madelaine-sous-Montreuil (62).

En trois courtes années, Le Clarence a réussi le pari de concilier l'esprit d'un château bordelais au chic de l'avenue Franklin-Roosevelt.

Christopher Coutanceau. Un discours, un cadre, des assiettes exceptionnelles. Et, surtout, une cohérence entre tout cela. Le «cuisinier-pêcheur» bourru Christopher Coutanceau et son affable associé en salle, Nicolas Brossard, font de La Rochelle un haut lieu de la gourmandise marine. Il y a dans chaque plat une évidence puissante comme une lame de fond, qu'il s'agisse de prêter allégeance à tel aristocrate des grands fonds ou d'anoblir la roturière sardine. Cette table-là vous entraîne loin, très loin du bord.

Plage de la Concurrence, La Rochelle (17).

La Table de Plaisance. Ronan Kervarrec scelle, à Saint-Émilion, l'alliance de ses racines iodées - son seul nom vaut manifeste! -, et de l'opulent terroir aquitain. Sa Table de Plaisance sert une cuisine magnifique, avec des merveilles comme ce «retour de plage» débordant d'émotions. Poissons, viandes, sauces, cuissons (braise pour le homard, notamment), desserts, cave... Tout est réuni pour décrocher, enfin, les trois étoiles qui manquent à la région de Bordeaux.

5, place du Clocher, Saint-Émilion (33).

Le Clarence. Le Guide rouge serait bien inspiré d'accompagner l'irrésistible ascension de cette maison cultivant l'étoffe comme la discrétion. En trois courtes années, l'adresse, orchestrée avec beaucoup de tact par le domaine viticole Clarence-Dillon, a réussi le pari de concilier l'esprit d'un château bordelais au chic de l'avenue Franklin-Roosevelt. Fatalement l'allure en impose, le service renoue avec les beaux gestes, la cave donne le vertige mais surtout Christophe Pelé, au meilleur de l'ouvrage, installe une grande petite musique de table, épatante à prouver que l'élan contemporain s'infuse encore dans le style à la française (langoustine et rognon de lapin, huîtres en vermicelles, orange sanguine et sauce XO, lièvre à la royale...).

31, av. Franklin-D.-Roosevelt, Paris (VIIIe).

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Jean Sulpice et sa cuisine enchanteresse au Père Bise à Talloires-Montmin (74). - Crédits photo : FRANCK JUERY

Jean Sulpice au Père Bise. Descendu des sommets de Val Thorens pour réveiller l' auberge du Père Bise , l'institution engourdie de Talloires, le fiévreux Jean Sulpice semble avoir décuplé sa créativité et sa maîtrise des saveurs. Sa cuisine du lac d'Annecy est enchanteresse, qui mêle pêche et cueillette locales, fulgurances et sincérité jamais prise en défaut. Assiettes au cordeau, cave de premier ordre - riche notamment de formidables crus savoyards -, service impeccable.

303, route du Crêt, Talloires-Montmin (74).

2 ÉTOILES «FIGARO»



www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Alexandre Mazzia propose des modules précis, pensés, épicés dans son restaurant marseillais AM. - Crédits photo : Alain ROBERT/SIPA/SIPA

AM. Comme pour les montres, il existe des cuisines à complication. Celle d' Alexandre Mazzia relève de cette catégorie à haut risque. Le Marseillais adore le végétal et s'est acoquiné avec les meilleurs pêcheurs du Vieux-Port. Il propose non pas des assiettes, mais des modules incroyablement précis, pensés, épicés. Il appelle ses menus des «voyages» et il ne triche pas: un repas dans le décor dépouillé d'AM est la promesse d'un splendide ailleurs gastronomique, avec une signature ferme.

9, rue François-Rocca, Marseille (VIIIe).

Taillevent. Le Taillevent ronronnait à bas bruit près de l'Étoile. Ses propriétaires en ont confié les clés à un tandem jeune et ambitieux: David Bizet, chipé au George-V, envoie des assiettes bien élevées mais pas passe-partout pour un sou. Antoine Pétrus, deux fois Meilleur Ouvrier de France, virevolte en salle et pense l'une des plus belles caves de Paris. Résultat: le Taillevent sort ses griffes et la vieille maison swingue comme jamais.

13-15, rue Lamennais, Paris (VIIIe).

L'Abyesse. Faut-il le préciser? L'Abyesse est bien davantage qu'un bar à sushis . En mettant à disposition du chef Yasunari Okazaki la puissance de feu technique de son vaisseau amiral des Champs-Élysées - le Pavillon Ledoyen -, et notamment ses extractions, le 6-étoiles Yannick Alléno ne lance rien moins qu'une passerelle émotionnelle entre deux continents. Le magicien pâtissier Aurélien Rivoire se charge, lui, d'inventer des desserts japonisants renversants. Cuisine sensationnelle, décor original à la hauteur.

8, avenue Dutuit, Paris (VIIIe).



Du très grand art à la table de David Toutain. - Crédits photo : Jean-Christophe MARMARA/Le Figaro

David Toutain. Parfois, seul, vous faites un dîner parfait. Il vous enchante et se prolonge au point de vous faire renoncer au déjeuner du lendemain. Ce fut le cas le 4 janvier dernier, chez David Toutain . Une succession d'assiettes sans fausse note, une inventivité qui surprend mais ne crée aucune perplexité indigeste, des

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 5/7

[Visualiser l'article](#)

saveurs dont la puissance monte au fur et à mesure sans se marcher sur les pieds. Du très grand art, servi avec une gentillesse complice. Encore!

29, rue Surcouf, Paris (VIIe).

1 ÉTOILE «FIGARO»



Amélie Darvas et Gaby Benicio ont ouvert un lieu gourmand et zen au fin fond de l'Hérault: Äponem. - Crédits photo : äponem

Äponem. C'est la sensation de 2018: l'ouverture au fin fond de l'Hérault d'Äponem par deux très jeunes réfugiées du boboland parisien. Amélie Darvas (aux fourneaux) et Gaby Benicio (salle et cave) ont créé mieux qu'un restaurant: un lieu gourmand et zen, dont on repart avec le sourire de qui a goûté à l'émotion brute. La cuisine d'Amélie Darvas, qui évolue au fil des saisons, est éblouissante de finesse, de modernité et de sophistication sans esbroufe. Une très grande cheffe est née.

1, rue de l'Église, Vailhan (34).

Virtus. Le couple argentino-nippon Chiho Kanzaki et Marcelo di Giacomo tient l'une des tables parisiennes les plus excitantes du moment: Virtus. Il y a ici une sorte d'intelligence du repas, de sourire de l'assiette, de beauté du très bon. Le joli décor de la rue de Cotte se prête à toutes les occasions - déjeuner de travail, dîner d'amoureux, tablées de copains. Et les vins jouent la carte du tour du monde gouleyant.

29, rue de Cotte, Paris (XIIe).

Apicius. Soyons très honnête, en reprenant cette année le très avenant hôtel particulier de la rue d'Artois (longtemps double étoilé sous la houlette de Jean-Pierre Vigato), Mathieu Pacaud (associé pour l'occasion à Laurent de Gourcuff) ambitionne les hautes sphères michelinesques. D'autant que le jeune homme pressé de la gastronomie parisienne a lâché, pour l'occasion, ses enseignes fétiches et les étoiles qui les accompagnaient (une à Hexagone, deux pour Histoires). L'aventure Apicius est encore trop fraîche pour

[Visualiser l'article](#)

espérer aujourd'hui le nirvana mais, sans coup férir, commande un premier macaron au regard d'une cuisine sûre de ses élégances à laquelle service, salons et jardin offrent un spectaculaire écho.

20, rue d'Artois, Paris (VIIIe).

Baieta. Si la valeur n'attend pas le nombre des années, alors Julia Sedefdjian en est la parfaite incarnation culinaire. Révélée aux Fables de la Fontaine et déjà plébiscitée d'une étoile précoce, elle s'émancipe, depuis un an, dans son Baieta, première adresse très personnelle où la cheffe de 23 ans seulement témoigne d'un réel tempérament de fourneaux, en imposant notamment un plat proche du totem: cette «bouillabaieta», revisite d'une bouillabaisse à l'assiette, superbe à raffiner une fine pêche méditerranéenne en jeux de cuisson, de texture et de saveurs.

5, rue de Pontoise, Paris (Ve).

Greg Marchand et son charmeur Frenchie n'ont jamais été aussi légitimes à croquer un premier macaron. Il y a là une cuisine d'humeur, bien dans son époque

Frenchie. Même s'il n'a longtemps rien compris au fameux renouveau bistronomique, Michelin corrige frileusement le tir depuis quelques éditions (Septime, le Chateaubriand). Du côté de ce genre et parmi la jeune garde, Greg Marchand et son charmeur Frenchie n'ont jamais été aussi légitimes à croquer un premier macaron. Il y a là une cuisine d'humeur, bien dans son époque, tout à la fois portée par un vrai sens du produit et une touche pleine de spontanéité (truite fumée, chou-fleur rôti, beurre blanc à l'orange et citron caviar, noix de saint-jacques, graine de tournesol et dashi à la pomme, agnolotti au brillat-savarin, champignons rôtis, noisettes et truffes).

5, rue du Nil, Paris (IIe).

La Poule au Pot. Faute d'une adresse parfaitement opportune à ce genre de cimes, Jean-François Piège devra encore patienter un peu pour cette troisième étoile que son talent lui promet. En attendant, il collectionne les accessits et mérite de décrocher une première étoile pour sa Poule au Pot. Non content de relancer une légende des Halles, le chef star y donne, depuis le printemps dernier, un parfait récital de bistrot en offrant le brio d'un second souffle aux recettes du répertoire (cuisses de grenouilles, escargots, quenelles, blanquette...).

9, rue Vauvilliers, Paris (Ier).

Pilgrim. Puisque Bibendum se plaît à régulièrement sanctifier les tables de cette génération de chefs nippons en veine de cuisine française (ces dernières années, Keï, Ken Kawasaki, Neige d'Été, Takano à Lyon, Au 14 Février à Saint-Valentin...), le bon ton voudrait, en 2019, que ce Pilgrim rejoigne le palmarès. Dans l'une de ces rues sages dont le XVe a le secret, l'adresse dévoile la jolie scène d'une cuisine ouverte sur une salle ample, dénudée sans être désincarnée et où chaque assiette dépose des créations sensibles, révélant l'idée d'un impressionnisme gourmand (tourteau effiloché, granny smith et piment d'Espelette, quasi de veau rosé et mini-légumes grillés...).

8, rue Nicolas-Charlet, Paris (XVe).

www.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

L'Ours. Voilà une fameuse opportunité offerte à ces messieurs-dames du Michelin de saluer une table de ces environs parisiens copieusement désertés par la superbe ces dernières saisons. Cuisinier funambulesque, Jacky Ribault a, lui, choisi Vincennes pour faire sortir cet Ours . Lors de son ouverture, nous en parlions comme d'un conte de fées où la salle s'amuse du végétal et du design en écrin à une cuisine libre à croiser la nature et l'esprit, le sauvage et le précieux. On gardera loin et longtemps le souvenir ému de ce bar de ligne cuit en vapeur de lichen et posé sur granit.

10, rue de l'Église, Vincennes (94).