



ELLE VIE PRIVÉE / FOOD

DÉVORER L'INCONNU

NE PAS SAVOIR CE QUE L'ON VA MANGER, C'EST LA TENDANCE QUI ÉLECTRISE LES TABLES POINTUES. ZOOM SUR TROIS ADRESSES 100 % CONFIANCE !

PAR MATHILDE SAMAMA

TAQUIN MAGUEY (PARIS)

Oubliez cartes, ardoises et plats du jour ! Dans ce restaurant du vivant quartier d'Aligre, on vous demande simplement de choisir deux adjectifs parmi les quatre que l'on vous propose : câlin, fripon, enivrant, farceur... En fonction de votre choix, le chef Javier Oliva – d'origine argentine et passé par les cuisines du Ritz – concocte un risotto d'épeautre aux algues, de l'agneau à la crème de maïs, de la poitrine de cochon de lait au jus corsé ou encore une fondante daurade à la crème de chou-fleur et vanille. Pour Shu Zhang, fondatrice de Maguey, le concept était évident. « Les raisons sont simples : j'aime être surprise au restaurant et je mange de tout. Je voulais que mes convives, eux aussi, soient ouverts à la découverte », explique-t-elle. On dit oui !

Menus déjeuner, de 22 € à 28 €. À la carte, plat à 37 €. 99, rue de Charenton, Paris-12^e. Tél. : 09 81 09 48 92. maguey.fr

RADICAL LE VAGABOND (LILLE)

On pourrait tout d'abord croire à un « ogni » (objet gastronomique non identifié) mais, en discutant avec le chef Nicolas Pourcheresse, on comprend vite que celui-ci a bien rodé ses idées avant de les mettre en application dans son bistro lillois de poche. Seul aux manettes de douze couverts, le chef propose entre sept et neuf « grignotages », individuels ou à partager, dans son menu à l'aveugle. « Menu » est un bien grand mot car ce punk jurassien adapte sa cuisine en fonction de la cueillette dans son potager, de l'arrivage des produits (à 90 % locaux)



19 AVRIL 2019

et de ses obsessions colorimétriques. « Un exemple ? Dans ma chromatique verte, il y a un pâté-croûte aux céréales, des poireaux aux algues, des spaghettis d'oignons nouveaux fumés et une émulsion épinards-persil-miel », détaille-t-il. Autre particularité de l'adresse ? Ni pain, ni bière, ni musique pour que l'expérience dans l'assiette soit la plus complète possible. La philosophie du Vagabond tient en un unique slogan : Ni Dieu ni maître. Enfin si, la nature ! Menu de 7 et 9 plats, 80 €. 112, rue Saint-André, Lille (59). le-vagabond.net

LOCAVORE SEQUENCE(S) (BAYONNE)

Ouvert en décembre 2018, Séquence(s), l'écrin gastronomique de Sébastien Gravé, se présente comme « une balade surprise, locale et de saison ». « J'utilise de purs produits régionaux comme le veau de mon village, La Bastide-Clairence, des fraises des Landes... Puis, en fonction de ce que j'ai sous

la main, je crée un menu en huit séquences », décrit ce chef basque pure souche. Dans cet ancien magasin de télédesign de 25 couverts, il élabore ses petites assiettes tous les soirs, du mardi au samedi. « Pour le moment, le concept marche bien, les gens se prêtent au jeu, je n'ai que des retours positifs », se réjouit-il. Forcément, lorsque l'on déguste du veau de lait avec une raviole de foie gras, du saint-pierre aux asperges de la région, un tartare de bœuf Herriko à l'anguille ou une glace au bleu et à l'Ossau Iraty râpé, comment être mécontent ? ■

Menu, 60 €. 17, quai amiral Dubourdieu, Bayonne (64). Tél. : 05 59 93 35 36. sebastiengrave.fr

ET AUSSI...

IMA

20, boulevard de la Tour d'Avrigny, Rennes (35). Tél. : 02 23 47 82 74. ima.restaurant

LE CLARENCE

31, avenue Franklin D. Roosevelt, Paris-8^e. Tél. : 01 82 82 10 10. le-clarence.paris

LA MARE AUX OISEAUX

223, rue du chef de l'île, Saint-Joachim (44). Tél. : 02 40 88 53 01. mareauxoiseaux.fr

LA TABLE DU CHEF

5, rue Jean-Daumas, Cannes (64). Tél. : 04 93 68 27 40.

SETH MOURBA/STOCKSY