

AVRIL AU RESTAU

Aix-les-Bains (73)

L'aventure d'un chef étoilé au 59

Boris Campanella a dit adieu à la vie de château. Celle qu'il menait, côté cuisine, au restaurant du château de Candie, à Chambéry. Celui qui fut un des plus jeunes chefs étoilés de Savoie a préféré tenter l'aventure d'une création familiale dans sa ville natale, Aix-les-Bains. Un retour aux sources pour ce chef prodige qui côtoie les fourneaux depuis l'âge de 7 ans (son père était restaurateur !). À deux pas du casino et des thermes, le 59 séduit par

son décor contemporain et dépouillé, en parfait accord avec la cuisine franche et précise du chef, amoureux des bons produits. Langoustines et linguine "comme un cannelloni" et sauce champagne revisitée, belle côte de veau rôtie en cocotte, légumes de M. Favrin, vrai jus. On est sous le charme d'une carte qui mêle avec brio audace et simplicité.

Menu du jour, le midi, mar-ven 21,50 € ; menus 36 et 44 € ; menu confiance 62 €.
Fermé dimanche-lundi.



Le chef Boris Campanella

Dijon (21)



Un bistrot très comme il faut

Jean-Pierre Billoux a poussé les murs du Pré-aux-Clercs, son restaurant gastronomique, afin de créer le **b9**, un bistrot de poche au décor minimaliste, face au palais des ducs de Bourgogne. On y goûte de bons plats du jour, des produits du terroir cuisinés avec justesse et une pointe de malice : lapin en gelée, tourte bien travaillée, blanquette de veau en chaud-froid. Tout sort de la même cuisine que le Pré-aux-Clercs, et ça se sent ! Avec une cave originale, on ne s'étonne guère de voir l'endroit devenir le rendez-vous du tout-Dijon.

Plat du jour 12 €. Carte 21-25 €.
Tous les jours sauf lundi.

Paris (75)



Cantine de cinéma

La **Cantine des Tontons** doit son nom au film culte de Lautner, avec Ventura et Blier. Une ode à la France éternelle qui a pris l'apparence d'une pension de famille, où l'on se serre autour des tables et où l'on se sert, aussi, sur le buffet d'époque : terrines maison, céleri rémoulade, poireaux vinaigrette en vedette. On redécouvre les plats mijotés d'antan, dans un décor très cinéma et une atmosphère conviviale, avec des bouteilles à choisir dans les casiers. Pour le dessert, on hésite entre gâteau de riz, crème caramel et flan, et on prend de tout, so-disant pour partager avec ses voisins !

Menus 17 € le midi ; 23 € le soir
ainsi que samedi-dimanche midi.

Gruson (59)



Sous les pavés, la plage

À côté d'une route aux pavés célèbres, le **Restaurant de l'arbre** séduit avec ses deux terrasses, ses tables joliment dressées et ses fresques en hommage au Paris-Roubaix. Yorann Vandriessche a réussi son pari : faire de cet ancien estaminet une table dans l'air du temps, où l'on se régale d'un poisson fraîchement pêché, servi avec un risotto crémeux au vieux parmesan, d'une cassolette de ris de veau et champignons, jus crémeux à la truffe... Une belle cuisine actuelle, aux portes de la métropole lilloise.

Formules déj 21-26 € en semaine ; menus 28-74 € ; carte 50 €. Tj sauf sam midi, dim soir, lun, mar soir.

Réalisation : Gérard Bouchu

■ Adresses en fin de numéro