

La déception

Salé. Antoine Floch, chef du restaurant Les 40 degrés.

Le flop de Floch

Par où commencer? Peut-être par la seule note positive de notre virée aux 40 degrés. Ce délicat siu mai –bouchée à la vapeur chinoise– fourré de cochon du Cantal et de bœuf d'Aubrac, voguant dans une sauce au sésame. Le reste du dîner? Démoralisant. Comment Antoine Floch a-t-il pu oublier si vite au fond de ses casseroles les fondamentaux appris lors de son passage chez Guy Savoy, 3 étoiles à Paris?

A marier un trop-plein de saveurs, le garçon de 28 ans s'embrouille chaque fois les spatules. Ça a commencé dès les trois amuse-bouche: un bouillon de tomates lessivé par du safran; trois malheureuses pointes de haricots verts coiffées d'une affadissante poudre de sésame noir; des nouilles au sarrasin torpillées par une mousse vinaigrée au jaune d'œuf et une sauce teriyaki.

La suite fut dans la même veine: terriblement agaçante. La belle terrine de

foie gras de canard? Emportée par un poireau confit puis rôti au comté, une pâte de patate douce et rhubarbe surdosée, et un ovni: un éclair de purée de gratin dauphinois au sésame, dont on se demande encore ce qu'il venait faire ici. Le filet de canette? Mollasson et sans relief avec sa cuisson à basse température, étouffé par une surpuissante compotée d'oignons doux et citron confit, et un asséchant jus à la réglisse, sans oublier les étranges blinis qui l'accompagnaient. On vous épargnera notre sentiment sur le dessert façon arc-en-ciel: biscuit cacao, crémeux fruits de la Passion, espuma noix de coco et citron vert, ganache au chocolat, ganache groseille et basilic, pâte de tomate. Ultime flop d'Antoine Floch... ■

Les 40 degrés, 35, rue Saint-Guilhem.

06.62.26.17.00.

Menu: 29 € (déjeuner), 40 €.

Carte: de 24 à 37 €.

Les valeurs montantes**Flamboyante Diligence**

Depuis sa cuisine vitrée, Thomas Réa s'en donne à cœur joie. Le chef de 33 ans qui a affûté sa lame chez les frères Pourcel et chez Paul Bocuse rivalise d'audace pour sublimer ses trésors: soupe de butternut, éclats de châtaignes et noisettes, croûtons; aiguillette de sar, blinis de pommes de terre, champignons et leur émulsion; volaille de Bresse, cuisse en ballotine, pommes paillason, jus à l'olive noire; tartelette chocolat et thé du tigre, crème montée au sucre des Aztèques.

La Diligence, 2, place Pétrarque.

04.67.66.12.21. Menus: de 22 à 29 € (déjeuner), 38, 50, 65 € (dîner).

Pimpant Pimpon

On pourrait se croire en plein milieu d'une brocante! Benjamin Pagnetti et sa compagne, Claire Llinares, ont peuplé leur antre d'innombrables objets chinés.

Le couple autodidacte réussit son coup avec son ardoise de l'instant remplie d'instinct: ceviche d'espadon, citron, lait de coco, wasabi; spaghettis à l'encre de seiche, calamars, poulpes, moules, langoustines, écrevisses, beurre de safran; poulet, quinoa, mangue, herbes; moelleux au chocolat, chantilly au mascarpone.

Pimpon, 4, place des Beaux-Arts.

04.34.00.66.02. Menus: de 13 à 22 € (déjeuner), 29 € (dîner). Carte du soir: de 24 à 30 €.

Douce Folia

Damien Fourvel a dignement succédé à Thierry Alix en janvier au Château de Flaugergues. Celui qui est passé chez Sébastien et Michel Bras, à Laguiole, et chez Charles Fontès à Montpellier fait dans le cousu-main en changeant chaque midi sa carte: acras de lieu, houmous à l'encre de seiche, farandole de légumes; gigot d'agneau, mousseline de céleri au chèvre, champignons, figue rôtie, raisins; mousse au chocolat blanc, compotée pomme-banane aux cépes, traou mad.

Folia, 1744, avenue Albert-Einstein.

04.99.52.66.35. Ouvert uniquement au déjeuner. Menus: de 22 à 24 €. Carte: de 24 à 31 €.