



Le Bistro Urbain

MONTPELLIER

Voilà 3 ans que Cédric Sangenito, a repris avec son épouse Emilie ce petit restaurant à la vitrine discrète. Et pourtant : passé par le Chapeau Rouge à Dijon, Lasserre à Paris, l'Adagio au Grau d'Agde, cet ancien parisien qui venait passer ses vacances enfant à Sète, mérite largement d'être classé dans la même mouvance que les Anga, Pastis et autres Leclere qui font le buzz à Montpellier. « Je propose une cuisine du marché saisonnière. On travaille les circuits courts : j'ai des super produits qui viennent de La Cabane à Mauguio et je travaille aussi avec GreenHouseKeeper, une ferme urbaine qui propose des jeunes pousses de moutarde notamment, étonnantes », explique Cédric dans sa cuisine ouverte qui donne sur sa petite salle à la déco vintage. Belles assiettes, verres à vin classiques, la forme est là comme le fond : des assiettes inventives (bonite, mousse yuzu, radis et carotte pourpre ou encore canette, céleri rave, topinambour, poire et écume de curry vert), goûteuses et fraîches qui changent toutes les semaines, pour une carte courte au déjeuner (2 entrées / 2 plats / 2 desserts) et plus étoffée le soir. Belle sélection de vins. Un très bon spot. Didier Thomas-Radux - Photo : AR

Formules déjeuner à 20 et 25 €, le soir 33 et 47 €.

Ouvert du mercredi au samedi midi et du mardi au samedi soir, sauf mercredi soir.
Le Bistro Urbain, 15 boulevard Ledru-Rollin. 34000 Montpellier. Tél. 09 83 22 42 61



MONTPELLIER

Après 9 ans à profiter de ce lieu chargé d'histoire au cœur de l'Ecusson Jérôme Chaneguier et son associé Cédric Lavergne ont décidé de faire de gros travaux. L'essentiel est conservé même sublimé pour ce qui est des vieilles pierres et des voûtes séculaires. L'accueil est dopé par la bibliothèque à whisky. La cuisine agrandie et désormais largement ouverte sur la salle, est surmontée de la cave à vins en majesté. Côté cuisine, Thomas Réa, le chef en place depuis deux ans, est passé par les Pourcel. La carte décline l'identité des producteurs, tous choisis à proximité et souvent bio même s'ils ne le revendiquent pas. Pour Jérôme Chaneguier, il est important de « laisser carte blanche au chef pour ses fournisseurs et ses créations. Chaque semaine une entrée, un plat et un dessert sont renouvelés ». Et puis, la carte des vins est laissée aux bons soins de Léa Stucki, jeune sommelière qui passe beaucoup de temps à fouiner les domaines de la région à faire découvrir aux patrons en premier, puis aux clients. Une adresse à redécouvrir. DM - photo : DR

Formule déjeuner : 29 €, menus de 39 à 65 €.

Fermé samedi midi, lundi midi et dimanche.

La Diligence, 2 place Pétrarque. 34000 Montpellier. Tél. 04 67 66 12 81

Le Folia

MONTPELLIER

On ne présente plus le château de Flaugergues, superbe "Folie" du XVII^e siècle réputé pour son parc et son vignoble. Depuis 2010, Pierre de Colbert et son épouse ont ouvert dans les anciennes écuries un restaurant proposant une offre oenotouristique. Avec la complicité de Thierry Alix, passé par l'école Pourcel, le lieu est devenu un spot incontournable pour déjeuner dans un cadre agréable. A tel point qu'au beaux jours il est prudent de réserver pour espérer une place sur la terrasse. Depuis un an, Damien Fourvel a repris le flambeau des cuisines. Passé par Bras à Laguiole et les cuisines de Prouhèze et de Charles Fontès à Montpellier, le jeune chef propose une cuisine du marché. « Je travaille avec les fournisseurs locaux pour tous les jours diversifier mon offre et avoir les produits les plus frais possibles », explique le cuisinier. La carte évolue donc quotidiennement, proposant une cuisine légère et goûteuse avec trois entrées et deux plats. Voilà peu le choix devait s'effectuer entre gaspacho de pomme reinette, pétales d'oignons rôtis et câpres frits roquette d'une part, rillette de thon au yaourt maison vinaigrette coquillages et seiche d'autre part, sans oublier raviole d'agneau lamelles de potimaron avec noisettes concassées et mache au jus de Xérès. Les plats, avec toujours un poisson, sont tout aussi pimpants pour une clientèle d'affaires et de gastronomes. DTR

Plat : 17,50 €, formules de 22 à 24 €. Ouvert tous les midi de lundi à vendredi.

Le Folia, 1744 avenue Albert Einstein. 34000 Montpellier. Tél. 04 99 52 66 35