

L'incontournable



Mets mots met l'eau à la bouche

C'est un pimpant trio qui convolait, sous pavillon Pierre Gagnaire, l'hiver aux Airelles à Courchevel et l'été à La Bastide de Gordes. Léo Forget – aux fourneaux –, sa compagne Marion Chataing et leur ami Romain Grenet – tous deux au service – ont investi ce qui fut Le Bistrot de l'imprimerie. Les trois larrons se sont posés au cœur de la rue Fondaudège pour faire naître, le 1^{er} février, Mets mots. Un restaurant de 48 couverts tout en longueur avec ses tables en boissans nappe, sa farandole d'ampoules, son lustre à l'allure d'arbre, sa chic verrière, son mur du fond tapissé de unes de *Sud Ouest*... Depuis sa cuisine ouverte, Léo Forget, 31 ans, livre ses idées du moment qui font la part belle à la bistronomie de haute voltige. Et ça fait mouche!

Le velouté de chou-fleur et ses sommités crues noce avec des éclats de



noisettes et leur huile. Les asperges vertes et blanches de pays cajolées par une mouseline aérienne aux fruits de la Passion batifolent avec un tartare de langoustine au poivre de Voatsiperifery. Le filet de sole, alanguiné sur une crème de riz noir, parade face à des navets boules d'or et des voiles de cébette grillée. L'agneau – selle rôtie, panoufle dorée –, bercé par son jus de cuisson, s'encanaille d'un pressé de pommes de terre croustillantes à la poitrine de porc, d'une purée de radicchio et d'un émincé de sucrose. En dessert, une déroutante douceur dans l'esprit d'un millefeuille: fines feuilles de panais, ganache chocolat blanc et panais, mousse de fromage blanc, brunoise de pommes confites, gelée de romarin.

Mets mots, 98, rue Fondaudège. 05.57.83.38.24. Menus: 18,50 € (déjeuner), de 32 à 40 € (dîner).

Les valeurs sûres

Savoureux Memes'tra

Maxime Le Lay (photo ci-dessous) en cuisine et sa compagne Leslie Simonetto en salle se la jouent en duo dans leur Memes'tra, inauguré le 15 décembre. Le garçon passé chez Olivier Samson, à Vannes, régale avec ses savoureuses signatures: œuf parfait mitonné de paleron, crémeux de champignons, crumble de parmesan; morue, fumet crémé, riz aux graines; blanquette



de veau au citron confit et à l'estragon, légumes hivernaux; moelleux aux amandes, pomme confite, mousse au marron. *Memes'tra*, 249, cours de la Somme. 05.56.75.55.72. Menus: de 14 à 18 € (déjeuner), de 26 à 32 € (dîner).

Canaille Clandestin

Thomas Brasleret, chef de La Cape à Cenon, s'est associé à Frédéric Pérignon en cuisine et à Karl Heyndrickx en salle pour faire apparaître en janvier Le Clandestin. La cuisine fleure à plein nez le registre canaille: pâté de tête comme une salade de museau, vinaigrette olive noire et mangue; saucisse de Morteau, pulpe de bintje, émulsion de comté; merlu à la dieppoise, moules, petites crevettes, riz blanc parfumé; crème chocolat, mousse pistache, biscuit spéculoos. *Le Clandestin*, 56, rue du Hamel. 09.83.89.29.90. Menus: de 17 à 21 € (déjeuner), de 28 à 32 € (dîner).

Symbiose en osmose

C'est un temple voué aux cocktails, mais pas uniquement... A côté de ses compères qui opèrent dans le liquide, Félix Clerc, lui, se montre brillant pour le solide. Au programme? Eglefin en tempura de châtaigne, sabayon au fromage blanc fumé, légumes oubliés; onget de veau, gastrique myrtilles, coulis wasabi-mélisse, patate douce, légumes verts; tarte au chocolat et whisky, caramel. Le soir, ne manquez pas l'affriolante carte des tapas! *Symbiose*, 4, quai des Chartrons. 05.56.23.67.15. Menus: de 14 à 20 € (déjeuner), 45 € (dîner). Tapas: de 6 à 12 €.

Bistronomie. Aux fourneaux de Mets mots, Léo Forget (ci-dessus) livre ses idées du moment. Dans l'assiette: filet de saint-pierre poché aux aromates, crumble d'herbes fraîches, pickles d'oignons.