

Abo **Le coup de fourchette**

À Buchillon, L'Accent a de nouvelles ambitions

Arrivé au mois de février, Antoine Paturel, 26 ans, met de la jeunesse et de la créativité dans ses assiettes.

La rédaction

Publié aujourd'hui à 10h50



Le chef Antoine Paturel (tablier bleu), ici avec son équipe, a repris au mois de février la cuisine de L'Accent à Buchillon.

CELLA FLORIAN/24HEURES

Au milieu de la nouvelle place du village, entouré d'élégantes petites maisons colorées, L'Accent invite à prendre du bon temps. À l'intérieur du restaurant très lumineux, ouvert en 2019 et pleinement accessible aux personnes à mobilité réduite, un grand bar fait face à une petite dizaine de tables autour desquelles virevolte un personnel aussi aimable qu'efficace, bien qu'un peu pressé. Derrière les fourneaux depuis le mois de février, Antoine Paturel, 26 ans, apporte un vent de jeunesse avec sa cuisine moderne et joyeuse.

La carte est pleine de belles surprises, faites d'ingrédients locaux, concoctées dans un joli équilibre qui joue sur les contrastes de saveurs et de textures. Le tout est mis en valeur par des dressages soignés et colorés. C'est le cas dans le grav-lax de cabillaud (24 fr.) servi en entrée. Le poisson, légèrement salé, y est accompagné par de la betterave en crème et en petits dés façon pickles qui donnent du peps au plat. Le citron ravive les papilles par son acidité. La formidable glace à l'huile d'olive qui est associée aux asperges vertes, à un chèvre frais et à un crumble de parmesan (23 fr.) n'est pas en reste.

Pigeon aux fraises

Quand le chef travaille un produit, il l'utilise dans son entier. Le pigeon (48 fr.) illustre sa philosophie. Ses tendres suprêmes et des quenelles de foie et de chair effilochée sont relevés d'un jus puissant. Pour l'équilibre, la fraise amène une petite note douce très agréable. C'est à nouveau l'acidité (câpres vinaigrées et beurre noisette citronné) qui apporte de la fraîcheur à l'omble chevalier (42 fr.), cuit à la perfection pour conserver sa texture fondante.

Un effort particulier est réalisé sur les desserts, selon le manager Antoine Gétaz qui espère gagner encore un point au Gault&Millau pour dépasser le 13 obtenu par l'ancien chef Mickaël Marini. La légèreté de celui concocté autour de la fraise et la rhubarbe (14 fr.) est très prometteuse. C'est aussi le cas de celle du Paris-Buchillon (14 fr.), qui revisite un classique de la pâtisserie où la noisette s'exprime en toute liberté. Un régal.
