

CROC' NOTES



CUISINE GRANDEUR NATURE

Aux Terrasses, à Tournus

C'est le restaurant d'un hôtel, une maison, une famille... Fils d'un chef étoilé, Jean-Michel Carrette incarne l'évidence d'une heureuse réaction en gênes. À 40 ans, la fougue créative de cet épicurieux de naissance révèle la pleine maturité d'une cuisine savoureuse, écoresponsable et engagée. **Première impression à chaud** : l'ambiance conviviale d'une salle comble, un mardi soir. L'adresse est devenue une vraie destination que ne flèche plus la seule route des vacances. Esprit loft pour la décoration, murs végétalisés, tables à nue en bois de récupération... C'est nature, à angle droit, épuré, à l'image d'une inspiration culinaire libre, moderne et franche du collier.

L'intention du chef : une table qui se « *dessine dans l'instant, à l'instinct en fonction des arrivages, des produits de saison des fournisseurs, le plus possible en circuit court* ». À 28 euros, la formule déjeuner fidélise les habitués. Si les deux menus (6 ou 9 plats) sont une promesse de séduction à l'aveugle qui embrasse les désirs les plus exigeants, une courte carte laisse le choix. **Dans l'assiette...** Première bouchée avec un escargot des prés, mayonnaise

persillée, qui déboule sur son lit de mousse : on est bien en Bourgogne ! Quelques zakouskis annoncent une cuisine enracinée dans la région de Henri Vincenot (pour les vins, Mâcon-villages de Philippe Valette, Santenay « Sous la roche » du domaine Bonnardot, Rully « La Barre » du domaine Jacqueson), mais sans ornements. Carpaccio de Saint-Jacques de Saint-Brieuc dont les bardes préparées « façon tripes » relèvent la subtilité, divine simplicité d'un foie gras sous une ombrelle de champignons de Paris, pigeon parfaitement rôti sur le coffre... Les saveurs ne rampent pas, les associations judicieuses dévergonnent les classiques comme ces langoustines qui peaufinent leur cuisson présentées sur une bûche de chêne japonais encore fumante. Service précis jusqu'au dessert aux agrumes qui se dessine, lui aussi, sur une céramique d'un artisan local.

Et de se nourrir d'un souvenir avec l'exquis « fossile » de topinambour et sa crème de truffe. Un ancien mal-aimé qu'on a adoré.

Laurence Haloche

Aux Terrasses, 18, avenue du 23 janvier, Tournus (03.85.51.01.74 ; Aux-terrasses.com). Menus à 28 € (déjeuner), 70 €, 105 €. Carte : environ 80 € hors boissons. Fermé dimanche et lundi. Service de plats à emporter.

FOCUS

NARBONNE : INCROYABLES BUFFETS

Le Guinness des records vient d'honorer Les Grands Buffets à Narbonne. L'exploit de son propriétaire, Louis Privat : le plus grand plateau de fromages du monde. Cent onze fromages ! Incroyables, Grands Buffets ! Prix unique : 37,90 € et tout à volonté, y compris foie gras, homard, huîtres et fruits de mer, saumon fumé. Ouvert 7 jours sur 7 : 300 places à l'intérieur, 200 en terrasse. Pour 37,90 €, Louis Privat offre nappes en coton blanc, serviettes brodées, verres à pied, argenterie.

La rôtissoire (poulets, agneaux, cochons de lait) : impressionnante, près du buffet chaud où mijotent cassoulet, tripes, blanquette de veau. Six pâtisseries pour 50 desserts. Et le vin à prix caveau. Charles Trenet, enfant de Narbonne, aurait aimé.

Maurice Beaudoin

Rond-Point de la Liberté, Narbonne (04.68.42.20.01). Tous les jours.

ARTS DE LA TABLE

Comme on attend les premières cerises sur le marché de Céret, on attend chaque année à la manufacture Astier de Villatte les dernières créations de John Derian. Collaborateur fidèle de la maison, l'artiste new-yorkais est connu pour ses découpages réalisés à partir de documents de ses collections : tirages en couleur d'images des XVIII^e et XIX^e siècles, planches d'illustrations naturalistes, gravures botaniques... Son nouveau service nous plonge dans un univers à la Vilmorin-Andrieux avec une

CE NE SONT PAS DES FRUITS



édition d'assiettes où pastèque, pomme, melon, pamplemousse, etc., évoquent une impression photographique tirée en gros plan sur une céramique blanche. Sans bordure ni fioritures. On retrouve l'esprit trompe-l'œil des barbotines, le charme sépia des représentations d'antan qui ne vieillissent pas. À chaque fruit sa saison, mais pourquoi attendre ? C'est d'une fraîcheur à croquer bien avant l'été. **L. H.**
À partir de 84 € l'assiette (Astierdevillatte.com).