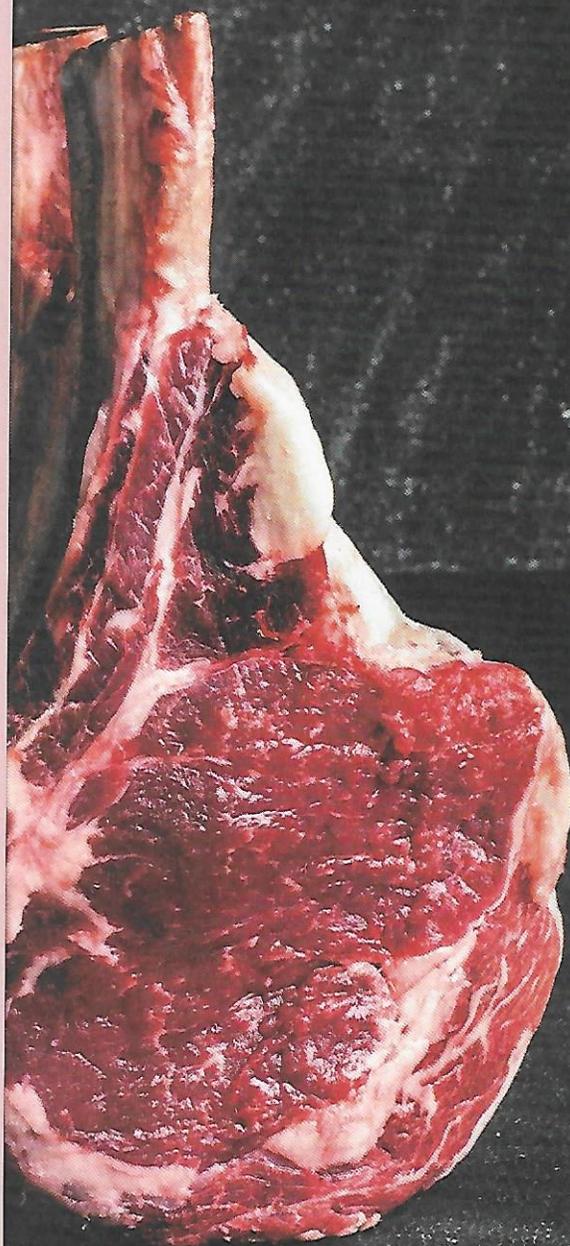


# T

LA REVUE  
TRANSGOURMET  
CULTIVÉE PAR  
OMNIVORE  
#07



# Nos meilleures tables kid-friendly

Et on n'y sert pas aux gastronomes en culottes courtes le rédhibitoire steak/frites/boule vanille.

## Alexandre Mazzia

9 rue François Rocca  
13008 Marseille  
04 91 24 83 63  
alexandremazzia.com  
Enfant : à la carte / 30-60€

Ici, pas de distinction entre gastronomes, quel que soit son âge. On s'adapte, on discute et on prend le temps pour chacun. Les plus avertis et audacieux accompagnent les parents sur le menu choisi, proportion gardée, et s'arrêtent quand ils le souhaitent, laissant place à une douceur du chef. Les autres, plus difficiles ou moins téméraires, se voient proposer un plat unique et inédit, versant salin, avec garnitures en fonction du marché et des envies d'Alexandre Mazzia. Ponctué par un dessert sur-mesure.

## Anne-Sophie Pic

285 avenue Victor Hugo  
26000 Valence  
04 75 44 15 32  
anne-sophie-pic.com  
Enfant : à la carte  
Env. 40€ (Jusqu'à 12 ans)

Depuis la réouverture de son restaurant, Anne-Sophie Pic dévoile un univers empreint de subtilité, reflet d'une sensibilité pleinement assumée.

C'est entre une cuisine immaculée et le jardin que les plats, à dominante végétale, se livrent en cinq, huit ou neuf temps. Une cuisine simplexe qui n'oublie pas les plus jeunes pour autant avec un menu sur-mesure en fonction de leurs choix et aspirations.

## Aux Terrasses

18 avenue du 23-Janvier  
71700 Tournus  
03 85 51 01 74  
aux-terrasses.com  
Menu « Gastronomes en herbe » 17€  
Jusqu'à 12 ans.

Incontournable de Tournus, l'adresse de Jean-Michel et Amandine Carrette est empreinte de générosité. Lui en cuisine, virevolte entre brigade tout sourire et produits des environs, elle, hôtesse Omnivore 2015, accueille, bienveillante et chaleureuse. Un six ou neuf services pour adultes, d'une justesse hallucinante. Un sans-faute qui se retrouve côté Gastronomes en herbe avec un suprême de volaille au fort goût de reviens-y. De quoi arracher les premières larmes culinaires des gosses.

## Bras

Route de l'Aubrac  
12210 Laguiole  
05 65 51 18 20  
michel-bras.com

Menu enfant 30€  
Jusqu'à 10ans

La cuisine de Sébastien Bras prend à bras le corps. Entre rusticité paysanne et élégance végétale, les assiettes, sans rompre avec un passif paternel emblématique, se réinventent par une puissance nouvelle. Artichaut frit, jus au pain et à l'anchois ou carré de brebis, citron lactofermenté et raves : bruts et profonds à la fois. Créateur Omnivore de l'année 2016, Sébastien s'arrête aussi aux enfants avec un menu autour des emblématiques de la maison : du gargouillou de légumes au coulant originel de 81.

## Coretta

151 bis rue Cardinet  
75017 Paris  
01 42 26 55 55  
restaurantcoretta.com  
Enfant : Formule 25€  
Jusqu'à 12ans

En plein cœur des Bagnolles, nouvelle place-to-be des adultes à poussettes, Coretta se dresse comme une joyeuse adresse de familles façon new wave, new age. Pas de formule marmot mais des serveurs et une cheffe, Béatrice Gonzales, attentifs aux envies des plus jeunes. Un choix à la carte donc, comme les grands, mais adaptable et adapté comme ce suprême de volaille à la cuisson impeccable où le chou côtoie la frite en purée. Génial!

## Le Vert-Mont

1318 rue du Mont Noir  
59299 Boeschepe  
03 28 49 41 26  
vertmont.fr  
Menu Ptit Loup. 15€

Florent Ladeyn est un vrai militant, un résistant altruiste enraciné dans son Nord natal. Locavore avant la mode, ce passionné ramène au cœur de

l'assiette un terroir, le sien, bien trop souvent oublié. Un menu yeux bandés servi dans la grande salle de l'auberge familiale. Car ici, il est bien question de famille, de l'équipe aux producteurs, sans oublier les clients. Du plus vieux au plus jeune, ils s'y sentent bien, et, après avoir joué avec les oies de la maison, l'enfant aura droit à son menu P'tit Loup, reflet miniature de celui des parents avec entrée, plat, dessert et frites en prime.

## La Mare aux Oiseaux

223 rue du chef de l'île  
44720 Saint-Joachim  
02 40 88 53 01  
mareauxoiseaux.fr  
Menu enfant 22€  
Jusqu'à 12ans

Echappée heureuse en famille, la MAO c'est ce bel équilibre entre réalité et mysticité. Une prouesse opérée depuis vingt-deux ans par Eric Guérin et son équipe au cordeau. Pendant que les quadras oscillent entre plats sages et téméraires, l'enfant lui, a droit à son menu qui n'a rien à envier à celui des aînés. Ultra texturé, ludique et coloré, tout y passe, du bulot aux amandes, en passant même par un filet de bœuf, jus carotte au miel. Incontournable des gamins désabusés.

## Et pour un tea-time en famille...

**Le Kitchen Café,**  
34 rue Chevreul,  
69007 Lyon

**Cédric Grolet au Meurice**  
228 rue de Rivoli,  
75001 Paris

**Soul Kitchen**  
33 rue Lamarck,  
75018 Paris