

week-end | restaurants

PAR PHILIPPE TOINARD

Pour une grande occasion
Quinte, à Paris

Dans un décor contemporain, on déguste la cuisine surprenante du chef Gaël Boulay (ci-contre).



Ci-dessus Oursins, fenouil et gelée de crevettes grises.
Ci-dessous Sablé beurre, figues pochées et sorbet yaourt.



Combinaisons gagnantes

L'été dernier, David Alberge, en salle, et son associé, le chef Gaël Boulay ont eu envie de donner un nouvel élan à leur établissement. C'est chose faite : le Mets Gusto n'existe plus. Quinte l'a remplacé. Le décor a évolué, devenant plus contemporain, et la carte a subi une sérieuse remise en question. Elle change dorénavant toutes les six semaines et les plats portent le nom de leurs ingrédients (en entrée, par exemple, œuf de poule bio, cèpes, sauge).

Trois assiettes convaincantes

Si, au déjeuner, le choix, centré sur le retour du marché, est restreint, les créations pensées au petit matin donnent envie de revenir et de tester le reste de la carte, à commencer par le velouté de cèpes et châtaignes. Crémeux à souhait, bien marqué par les parfums des deux produits principaux, il ouvre l'appétit, et la voie au dos de cabillaud et pâtes riso (appelées aussi langues d'oiseaux) à l'encre de seiche. Le poisson, nacré à cœur, surmonté de quelques feuilles d'épinards, trône sur un lit de pâtes que le chef a cuisinées comme un risotto onctueux. Il y a dans cette assiette, outre

deux cuissons irréprochables, une rencontre entre l'iode et le sucré qui fonctionne à merveille. Le mariage est réussi en dessert aussi : le coing, caramel, sorbet pomelo, où l'âpreté du coing taillé en dés est conjuguée à l'acidité du sorbet.

Le tout arbitré par un caramel d'une étrange douceur, qui appelle le café et les mignardises. ●

> OÙ? 79, rue de la Tour, Paris (16^e).
Tél.: 01 40 72 84 46.
> COMBIEN? De 29 € (déjeuner) à 65 €.

A moins de 30 euros



L'AUBERGE TIEGEZH, À GUER

Deux lieux pour une adresse. A droite, la crêperie contemporaine. A gauche, le restaurant gastronomique de Baptiste Denieul, fraîchement élu jeune talent Gault & Millau 2015. Récompense justifiée lorsqu'on goûte ses saint-jacques et ris de veau en cocotte ou son canard aux agrumes et légumes du pot-au-feu au foie gras.

> OÙ? 7, place de la Gare, Guer (Morbihan).
Tél.: 02 97 22 00 26.
> COMBIEN? De 16 € (déjeuner) à 60 €.



LA TABLE DE BALTHAZAR À RENNES

Au cœur de l'hôtel et spa Balthazar, le chef étoilé parisien Michel Rostang (photo) a pris les rênes du restaurant. Fidèle à sa cuisine de bistrot raffinée, il mise sur les produits locaux : huîtres de Cancale, saint-jacques d'Erquy ou volaille de Janzé. Et il a apporté avec lui sa fameuse recette de tarte au chocolat qui a fait fondre plus d'un Parisien.

> OÙ? 28, rue Vasselot, Rennes (Ille-et-Vilaine).
Tél.: 02 30 97 02 87.
> COMBIEN? De 28 € (déjeuner) à 36 €.