



Odes aux petites tables

GASTRO Avant l'été, le Michelin et le Routard rivalisent pour dénicher les grands chefs de demain.

Il y a trois ans, le Routard surprenait, innovait, en décidant de changer sensiblement de registre. A côté de ses guides traditionnels, choisissant des petits restos pas chers, sortait donc en 2004 "Petits restos des grands chefs", une sélection de tables plus raffinées, mais toujours à des prix raisonnables. Cette année, alors que paraît la quatrième édition, voici le Routard concurrencé par celui dont il se rapprochait : le Michelin. En effet, sort ces jours-ci le premier opus des "Bonnes petites tables du guide Michelin".

Parallèles, ces deux ouvrages sont le parfait reflet de l'évolution de la cuisine actuelle. Aujourd'hui, entre les grands restaurants gastronomiques hors de portée de bien des bourses et les bouis-bouis à la tambouille traditionnelle pas toujours des mieux exécutées, il existe une galaxie de petites brasseries, de lieux branchés à la cuisine inventive, originale... Selon une

Une belle assiette, un beau morceau de poisson et un brin d'inventivité, il n'en faut pas plus pour séduire les gourmets.

étude Ifop menée en 2006 pour le compte du Routard, les clients misent aujourd'hui d'abord sur la qualité des produits, un décor simple et chaleureux, l'accueil et la convivialité, le rapport qualité-prix, plutôt que sur le luxe, le prestige ou la renommée d'un établissement.

En 2007, le Routard propose 700 adresses, entre restaurants et hôtels de charme pour passer un week-end gourmand en amoureux ou entre amis. Si 173 lieux font leur apparition, 71 ont été évincés. Mais la philosophie reste la même : mettre en avant les deuxièmes ou troisièmes restaurants de grands chefs (comme le "Gaya" de Gagnaire à Paris ou "Le 7 par Anne-Sophie Pic" à Valence), les restos de seconds talentueux ayant décidé de prendre seul leur envol ("L'ami Jean" parisien de Stéphane Jégo, longtemps

second d'Yves Camdeborde, voir ci-contre) ou tout simplement des "fils de personne" au talent prometteur.

Très pratique, ce Routard donne des indications de prix, de vins au verre, de parking, donne la meilleure table ou la meilleure chambre, dresse la liste des plus et des moins de chaque adresse...

Le même en rouge

Surfant lui aussi sur la démocratisation de la gastronomie, le Michelin propose une philosophie quasiment identique. D'ailleurs, de très nombreux restaurants se retrouvent dans les deux guides. Ce "Bonnes petites tables du Michelin" reprend 489 restaurants à moins de 28 € pour un menu complet (35 € à Paris), soit le recensement de tous les Bibs gourmands de France, choisis, depuis 1997, pour leur rapport qualité-prix. Plus moderne que son grand frère le guide rouge, cette déclinaison fait place à des photos d'ambiance mais surtout à des commentaires plus détaillés et continue de donner quelques exemples de plats proposés. On lui reprochera peut-être un sens moins prononcé de l'actualité et des modes gastronomiques.

Guides au banc d'essai

Superbe petite adresse parisienne, "L'ami Jean" est repris dans les deux guides. Histoire de comparer, voici leurs descriptions respectives. Même si le style est finalement assez proche.

ROUTARD : "Cuisine essentiellement du Sud-Ouest pour ce resto basque qui continue sur sa brillante lancée. Stéphane Jégo a été suffisamment malin pour ne rien changer au décor. On se régale, d'avance, à la lecture de plats comme l'axoa de veau travaillé façon Espelette ou le maquereau de ligne cuisiné en vinaigrette de radis noir et pour finir le crémeux de citron jaune, noix et pistaches en nougatine. Le tout accompagné de ces vins du pays qui interpellent plus les sens que le portefeuille si on en abuse."

MICHELIN : "Mobilier en bois, ardoises du jour, piment d'Espelette, chistera, vieilles affiches et photos de rugby : voici, rapidement planté, le décor "régionalisant" de ce bistrot pur jus. A sa tête depuis 2002, Stéphane Jégo remporte tous les suffrages des gastronomes : il faut avouer que sa cuisine du marché, "régaladesque" dans l'âme, est aussi généreuse que goûteuse. Avec des plats qui alternent entre les registres marins - le chef est Breton - et basco-béarnais (il a été le second de Camdeborde à "La Régallade"). Vu les succès, c'est toujours bon, animé et sympathique. Plats : terrine de foie de volaille, gibier, riz au lait."

"L'ami Jean", 27, rue Malar Paris, Paris VII^e. M° La Tour Maubourg. Fermé en août, le dimanche et le lundi. Tél. : 00.33.1.47.05.86.89.

Dans les deux cas, ces petits guides de poche seront l'outil idéal pour les gourmands qui mettront le cap cet été sur l'Hexagone.

Hubert Heyrendt

Envie de lecture ?

- "Les Bonnes Petites Tables du guide Michelin 2007", 384 pp., env. 15,90 €.
- "Petits restos des grands chefs 2007", publié chez Hachette (400 pp., env. 19,90 €).

SORTEZ COUVERTS

Le fooding selon Baby Yumbi par Hubert Heyrendt

■ **La démarche est plutôt surprenante...** C'est après avoir goûté à sa nouvelle gamme de plats préparés congolais pour une grande enseigne belge que l'on décide d'aller faire un tour, intrigué, dans le restaurant bruxellois de Baby Yumbi. Belge d'origine congolaise, le chef a fait ses gammes au "Gril aux herbes d'Evan" à Wemmel et au "Vieux Boitsfort", avant de se faire un nom dans son propre restaurant, baptisé "Resource", qu'il a ouvert avec sa femme Sarah Alewaters. Dans son antre cosy, au mobilier en wengé, à la vaisselle étudiée, il prépare une cuisine à mille lieues de ses origines, légère, aérienne, aux notes exotiques plutôt pêchées en Asie qu'en Afrique. C'est que le bonhomme est un adepte du *slow food*.

■ **Une démarche qui laisse au chef une liberté totale.** Ainsi, sa carte, très courte, se décline surtout en différents menus : lunch (2 serv. + vin + café, 25 €), menus Resource (3 serv., 40 €), "Talent & passion" (4 serv., 53 €) et "Dégustation" (8 serv. selon l'humeur du chef, 65 €). Dès les mises en bouche, on comprend qu'ici, rien n'est laissé au hasard. C'est, en effet, deux éprouvettes fumantes que l'on voit débarquer, contenant deux simples jus, l'un de carotte, l'autre de pastèque parfumé au gingembre. Et dès le départ, on a compris qu'il s'agirait pour le chef de trouver le bon équilibre entre un côté tape-à-l'œil et un réel travail sur les saveurs. On est un peu rassuré par la suite : une déclinaison de légumes très intéressante jouant sur les couleurs et les textures. La mousse de panais est excellente, comme le topinambour gélatinisé ou la betterave croquante.

En entrée du menu "Resource", on fera son choix entre un "duo de langoustines bretonnes" (26 € à la carte), l'une rôtie, l'autre en cannelloni, accompagnées de king crabe effiloché et d'une écume de carapace, et un "duo de Saint-Jacques" (26 €), l'une servie rôtie en brochette et aspergée à table de vinaigre de miel,

l'autre cuite à l'étouffée dans sa coquille. Le tout servi avec un délicieux mille-feuille de légumes et une crème d'artichaut. Les portions sont un peu chiche mais les saveurs éclatantes.

■ **Si l'entremets, un sorbet de goyave,** vient apporter une touche de simplicité, les plats confirment l'envie de trop bien faire du chef, qu'il s'agisse du "tronçon de cabillaud aux saveurs d'Asie" (33 €) ou du "turbot cuit à basse température" (33 €). Dans les deux cas, le poisson est cependant cuit à la perfection. Le cabillaud s'accompagne d'une sauce légère aux mille parfums, de truffes de Chine, d'asperges croquantes et d'un amusant spaghetti de sauce soja. L'accord du turbot est quant à lui beaucoup plus sobre, à la fois simple et surprenant. Fondant, il se marie parfaitement aux salicornes juste cuites mais aussi... au beurre d'ail d'un escargot délicieusement incongru. Pour ce menu 100 % poisson, le sommelier avait dégotté un très agréable blanc portugais, un Louis Pato 2006 (35 €), appellation Beiras, tout en fruit et en fraîcheur.

Le dessert (10 €) se présente sous la forme, très à la mode, d'une déclinaison : trois petits pots composés d'un sorbet minute de papaye, d'une rafraîchissante salade de fraises servie avec du mascarpone et, surtout, d'une succulente décomposition de tarte au citron meringuée.

Face à une telle débauche d'inventivité, on ne s'étonnera pas que Baby Yumbi ait été élu "Grand de demain" par le Gault-Millau 2006. La confirmation passera sans doute par un assaisonnement et une plus grande concentration des saveurs dans l'assiette qui, pour l'instant, a un peu tendance à disparaître sous les oripeaux issus des tendances les plus modernes de la cuisine contemporaine (gelées, écumes, mousses...).

"Resource", 164, rue du Midi 1000 Bruxelles. Fermé samedi midi, dimanche & lundi.

Rens. : 02.514.32.23 ou [Web/www.restaurantresource.be](http://www.restaurantresource.be)



BARAVINS

■ CHÂTEAU ROUSTAN 2005

Costières-de-Nîmes, une appellation qui livre d'étonnants vins, au rapport qualité-prix souvent intéressant. Le Château Roustan, vin rouge composé de 40 pc de grenache, 40 pc de syrah et 20 pc de mourvèdre, soit les trois grands cépages des côtes-du-Rhône, est produit par un talentueux vigneron indépendant, Michel Castillon. Le millésime 2005, léger mais très loin d'être insipide, offre une jolie robe transparente, un nez de fruits

et d'épices bien équilibré et révèle en bouche des saveurs de fruits bien mûrs, notamment de prunes. Du beau travail, qui a profité du généreux soleil de l'année 2005. On pourra le boire dès maintenant, sur un poulet grillé ou un gratin de légumes, ou on attendra encore une année. Le guide Hachette, séduit, lui a délivré une étoile. En promotion encore ce week-end (3,75 euros).

Chez Champion, 4,55 euros (hors promo).



ETIENNE SCHOLASSE