

Vingt-huit tables distinguées

Gastronomie. La nouvelle édition papier du "Gault & Millau" sort ce jeudi. Mais certains restaurants de renom ont été oubliés.

Tout chaud, tout beau. Le dernier-né du *Gault & Millau*, qui sort en librairie ce jeudi 9 novembre au prix de 29 €, a été officiellement présenté ce lundi à Paris. Dans cette nouvelle édition, le célèbre guide jaune recense 3 800 tables, 750 nouvelles adresses et 300 jeunes cuisiniers de moins de 30 ans dans tout l'Hexagone... Parmi eux, vingt-huit adresses montpelliéraines ont reçu des notes allant de 10/20 à 15/20.

1 LES MEILLEURS S'OFFRENT UN 15/20

Tout en haut de la pyramide, les frères Pourcel, sacrés cuisiniers de l'année 1998, font une entrée remarquée avec leur Terminal #1. Grâce à « *un service précis, très bien ordonné par une équipe performante, issue majoritairement du Jardin des sens, et une cave fouillée* », les deux frangins obtiennent un très joli 15/20 (soit trois toques). Au même titre d'ailleurs que l'incontournable restaurant Cellier-Morel, cher au chef Éric Cellier (27 rue de l'Aiguillière), qui propose des « *menus bien construits et d'apparente sagesse qui ont su évoluer au fil des ans* », relate le guide.

2 CINQ BONS ÈLVES S'ADJUGENT UN 13/20

Viennent ensuite cinq établissements avec un respectable 13/20 (deux toques) : L'Artichaut (15 bis rue Saint-Firmin) et « *ses assiettes toujours soignées* ». Le 1789 (2 impasse Périer) avec son magnifique « *cadre de pierre voûtée et son service dévoué* ».

Le Pastis qui, soit dit en passant vient de faire de grands travaux pour agrandir sa salle de restauration (3 rue Terral), « *réserve à ses hôtes douceur*

et belles surprises ». Leclere restaurant (41 rue de la Valfère) avec « *la jolie patte* » du chef Guillaume Leclere. Et enfin, Les Vignes (2 rue Bonier-d'Alco), « *une valeur sûre* » avec sa « *cuisine attractive* ».

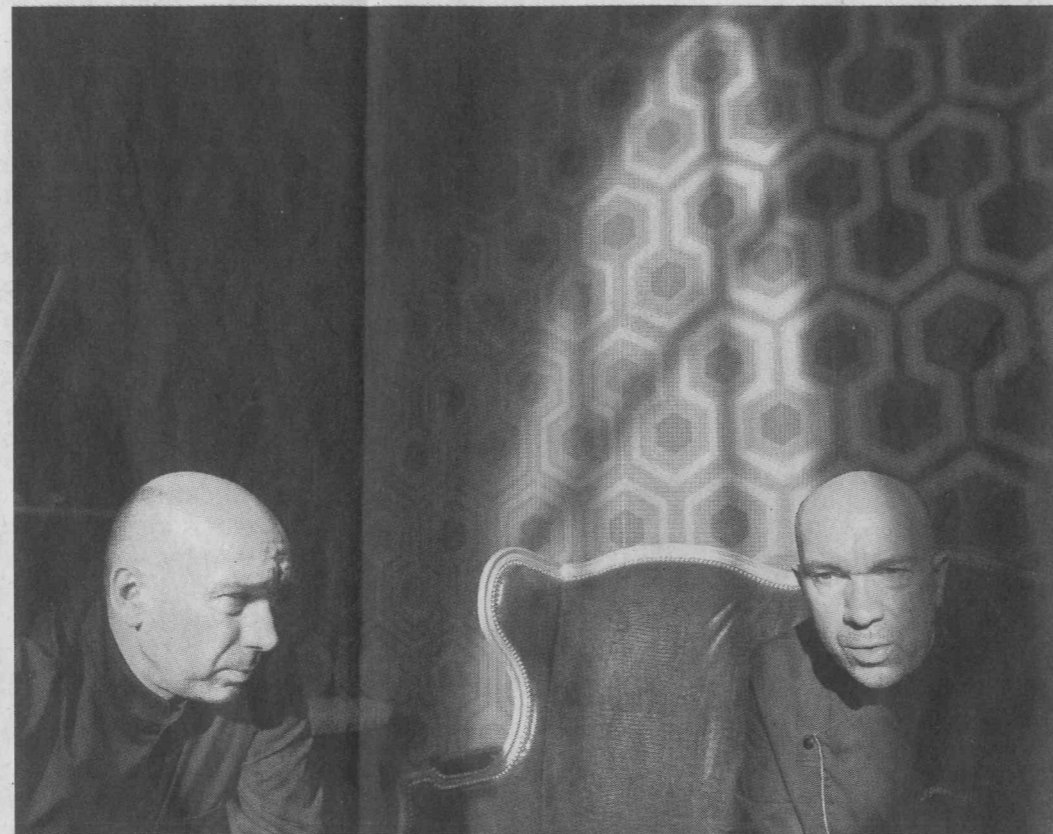
3 ILS SONT ONZE ENTRE 12,5 ET 11/20

Juste derrière, avec une note de 12,5/20 (soit une toque), on trouve trois restaurants. Tout d'abord, l'Anga (19 rue du Palais-des-Guilhem), « *l'adresse à connaître. La fine fleur sans frontières qui vous révolutionne le genre* ». Mais aussi Le ban des gourmands (5 place Carnot), une adresse qui « *vibre de bien-être* » et où « *la bonne humeur se ressent jusque dans l'assiette* ».

Sans oublier La Factory (598 avenue Raymond-Dugrand) et son chef Cédric Varrault qui, grâce à « *de jolis produits* », concocte de très belles assiettes.

Ils sont suivis de près par quatre tables qui se partagent la note de 12/20 : « *L'ultra romantique* » Atelier gourmand (17 avenue du Pont-Juvénal) ; La Diligence (2 place Pétrarque) et sa « *cuisine élaborée* » ; L'Insensé (39 boulevard Bonne-Nouvelle) « *et sa courte carte réalisée soigneusement avec des produits sélectionnés* », ainsi que Tamarillos (2, place du Marché-aux-Fleurs) dont le guide salue « *l'imagination toujours au pouvoir* » du chef Philippe Chapon.

Avec une note de 11/20, quatre autres établissements leur emboîtent le pas. La cuisine du 728 (728 avenue de La Pompi gnane) au sein de laquelle Olivier Ripert offre des plats « *à la fois simples et soignés, modernes sans trop en faire* ». Le Folia dans l'enceinte du somptueux château de Flauger-



■ Avec leur Terminal #1, les frères Pourcel passent de l'ombre à la lumière. JEAN-MICHEL MART

gues (1 744 avenue Albert-Einstein) où les gourmets retrouvent « *dans l'assiette, une cuisine de marché, régionale et à la mode* ».

Le Métropole Oceania (3 rue du Clos-René) distille « *une cuisine hôtelière qui ne démerite pas* ». Ou encore Le petit jardin (20 rue Jean-Jacques-Rousseau) et « *sa cuisine du marché évoluée, riche et colorée* ».

4 DIX ÉTABLISSEMENTS ONT LA MOYENNE

Enfin, dix adresses complètent la longue liste des restaurants mis sous les projecteurs par cette nouvelle édition du guide jaune. Le Volodia (2 rue Jean-Jacques-Rousseau) avec un 10,5/20. Mais aussi, avec un 10/20, Angus et Bacchus (3 rue du Clos-René), le Bistrot d'Oc (6 rue du Puits-des-Esquilles),

le Café de la Panacée (14 rue de l'École-de-Pharmacie), La cantine du Faubourg (5 rue du Faubourg-de-la-Saunerie), le Comptoir de l'Arc (2, rue de l'Hôtel-de-Ville sur la place de la Canourgue), Les Gourmands (40 avenue Saint-Lazare), Pimpon (4 place des Beaux-Arts), Le Réfectoire (25 rue Hippolyte) et Ripailles (6 rue des Écoles-Laiques).

Des établissements pas toqués mais bien notés, et c'est bien là l'essentiel.

LAURENT VERMOREL
lvermorel@midilibre.com

► Notation du guide :

5 toques = 19 et 19,5/20 ;
4 toques = de 17 à 18,5/20 ;
3 toques = de 15 à 16,5/20 ;
2 toques = de 13 à 14,5/20 ;
1 toque = de 11 à 12,5/20 ;
0 toque = 10 et 10,5/20.

À savoir aussi...

Plusieurs chefs du grand montpelliérain ont également tiré leur épingle du jeu cette année. Parmi eux, on peut citer, notamment, Romain Salamone et son restaurant Sensation, à Lattes, qui décroche un très beau 15/20. Mais aussi Le Mazerand (Lattes également) cher à Jacques Mazerand, le président des Chefs d'Oc (14/20). Toujours à Lattes, Le bistrot d'Ariane s'offre un joli 13/20.

Deux tables palvasiennes sortent aussi du lot : L'Escale et le Saint-Georges, qui s'adjugent respectivement un 13,5/20 et un 13/20. Prometteur.