LE GUIDE QUI PAYE SES ADDITIONS ET QUI LE PROUVE SUR LEFOODING.COM

FOODING®

2013

GUIDE PARIS

400 RESTAURANTS
DE GENRE

GUIDE FRANCE

400 RESTAURANTS
DE STYLE

WITH TIPS • IN ENGLISH •

M 06894 - 1211 H - F: 9,90 € - AL
9 782954 230108

+ LE HIT PLANÉTAIRE DU GASTROMANIAQUE

À NEW YORK, LOS ANGELES, BRUXELLES, VENISE, ISTANBUL, HONGKONG, ETC.

FEELING

)UR DU BEURRE

de l'Orme, 35400 Saint-Malo.
(0)2 23 18 25 81. De midi à 14h
à 21h30 (sauf mardi, mercredi et jeudi).
manche (sauf midi en juillet-août) et lundi.

restaurant de cette « Maison de picorage et notage » aménagée fin 2011 par le « créa- Jean-Yves Bordier, les amuse-bouches sont es mottes maison aux algues, piment d'Es- sel fumé, yuzu… Un conseil, alors : soyez laissez-en aux voisins et gardez un peu de our le reste… A savoir, outre des charcuteries ages très haut du panier, une cuisine pour noir, réalisée avec des produits de première ie dans une salle métissant bois et pierre, et broc, derrière la boutique-traiteur. Filets quereau poêlés, panzetta et piperade, aussi nts à l'œil qu'au palais, filet de turbot cuit au corté d'une purée de chou-fleur au sel fumé nini-navets, onglet de bœuf au beurre d'Es- saisi à la perfection, crumble melon-kiwi au vanillé… Pour la soif, excellents vins bio : of Juju, de René Mosse (anjou à 20 € la bou- et 4 € le verre), cheverny rouge de Philippe er (22 €)… Menus 12-15 € (midi), carte €. **P.J.**

od and stone setting, Jean-Yves Bordier dishes re than his trademark butter (though butter nly plays a role in this bistro's creations). lent organic wines.

NÉO BISTROT

CAMBUSIER

, rue des Cordiers, 35400 Saint-Malo.
+33 (0)2 99 20 18 42. De midi à 14h et de 19h 30 (sauf dimanche). Fermé mercredi et dimanche ; rt tous les jours de juillet à septembre.

la photo grand format exposée aux yeux des nts, le grand-père de la patronne, cambusier sur eureux dans les années 1950, apparaît au second . Nourrir les gens doit être un truc de famille, sque sa petite-fille, Marie-Eve, sommelière de tier, et son mari cuistot, Olivier, prennent un é plaisir à gâter leurs clients. Dans l'ancienne zeria convertie en néobistrot spacieux, clair et elleux de l'assise, technique et fraîcheur sont au dez-vous de la marine. Pleins d'allant et d'argu- nts, le tartare de dorade et espuma d'huîtres, le illaud, crème de moules et légumes safranés, ou core la tarte au citron, vinaigrette citron-vanille. inte-foy-bordeaux Château Martet 2006 à 43 € bouteille. Menu 16-22 €, carte 22-54 €. **P.J.**

owner's grandfather peers at customers from a to taken in the 50s. Marie-Eve and husband vier take pleasure in indulging their clients in ir spacious seafood bistro.

COUP DE CŒUR

ALICE AU MAQUIS DES MERVEILLES

IL ÉTAIT une fois un vieux mas des Alpilles restauré, et Alice, une jeune femme qui aimait les belles choses, les bons produits, les vins nature, la garrigue, les boules et les surprises. Ce soir-là, sa terrasse était meublée de tables virgules et de sièges Flux hollandais entièrement démontables, éclairée par d'immenses chandeliers chinés dans un château de Montpellier. Alice, virevoltant entre les tables, semait de jolies assiettes : thonine crue tranchée épais, marinée au soja, taboulé vert tilt aux herbes, tomates jaunes confites et crème d'avocat citronnée ; carré d'agneau rosé au feu de garrigue, brochette de panoufle et ris, jus corsé, haricots cocos mauves confits à la sauge. Avec ce petit détail qui fait la différence : Alice présente l'agneau sous cloche de verre et hop ! d'un seul geste, vous fait sentir la fumée du maquis. Dans les verres, un coteaux-du-languedoc rouge Mas des Agrunelles au nez super nature (48 € la bouteille). Et pour redescendre tout doux, une glace servie au mètre ! Des boules et des boules à partager à deux minimum, toutes onctueuses (mention spéciale pour les sorbets menthe fraîche et chocolat), avec des fruits, des cannelés croustillants autour et des biscuits au chocolat bien beurrés pour… atchoum ! 42 euros quand même ! Menus 29-35 € (midi), carte 53-71 €. **J.S.**

ROBES

Among other things, Alice loves pretty items, good products and natural wine. She delivers excellent dishes and succulent desserts from chef Bernard Coloma, offering you a little taste of heaven.

MAS DE L'AMARINE

NÉO BISTROT

Ancienne Voie Aurélia, 13210 Saint-Rémy-de-Provence. Tél. : +33 (0)4 90 94 47 82.
De midi à 14h (sauf mercredi) et de 19h30 à 21h30.
Fermé lundi et mardi ; ouvert tous les soirs de mi-juin à mi-septembre.

BISTROT

BISTROT LE PONCEL

3, pl. du Poncel, 35400 Saint-Malo.
Tél. : +33 (0)2 99 19 57 26. De 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Fermé dimanche et lundi.

Planquée dans un coin résidentiel de Saint-Servan, une vieille bâtisse de pays, « maison de confiance », comme on dit. C'est simple, la moitié des clients claquent la bise à la patronne avant de filer s'attabler dans la salle, ou dans le jardin si Evelyne Dhéliat a prévu du soleil… Va pour le menu du jour : une brouillade d'œufs au parmesan et asperges vertes suivie d'un cabillaud au beurre vigneron, petits pois et tombée de légumes. Verdict ? Frais, gourmand, précis. En un mot : nickel ! Morgon de Lapierre 2011 à 35 € la bouteille. Formule et menu (sans choix) 17 et 22 € (midi en semaine), carte 35-50 €. **P.J.**

Fresh and satisfying, this bistro, tucked in a sturdy old house, charms customers with its simple fare and traditions (half kiss the owner's cheeks upon entering).

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

TROP BON

LA BOUITTE

Saint-Marcel, 73440 Saint-Martin-de-Belleville.
Tél : +33 (0)4 79 08 96 77. De décembre à avril et en juillet-août, de 12h30 à 14h et de 19h30 à 21h. Fermé lundi en juillet-août.

Qu'il est loin le temps où René Meilleur servait des raclettes aux skieurs affamés (1976-1985). Sans renier sa patrie, le self-made chef a fait le grand saut.