

Préface

À croire qu'il est tout droit sorti d'un fricot à la Simenon. Jules Magret, a-t-on idée! Il en va ainsi des commissaires du quai des Orfèvres (en la matière). Pas grand monde ne trouve graisse à leurs yeux car ces bien-portants au taux de cholestérol de belle facture ne craignent pas la crise de foie, fût-il meunière. Magret critique, casse, saque, louange, glorifie avec le même enthousiasme: celui d'un Audiard qui prendrait les canards sauvages pour des enfants du bon Dieu. Avec lui, l'art culinaire, par excellence terre d'accueil, se transmue en terre d'écueil. Quel balthazar que de partager ses goûts et ses dégoûts! On fonce vers la métaphore argotique tel un chef de cavalerie légère. Quel langage, ma chère! Ces gros mots! Cette langue verte d'antan! Bouh! Le vilain! Le ladre! Seulement on rit. Ce Curnonsky de l'argot se sert des vingt-quatre lettres de l'alphabet gastronomique pour opérer un déglaçage digne d'Alphonse Boudard, un montage au beurre digne de San Antonio. Il invente, néologise, manie le fouet (à défaut du chinois) au moyen d'un jus de cuisson lexicographique où la phénoménologie de la perception chère à Merleau-Ponty a ses mets à dire. Vous voyez le genre. Jeux de mots douteux, expressions triviales, aberrations capiteuses, déviations en verlan, miroitements en javanais, anagrammes cinéphiliques, argot passé à la salamandre. Le Magret sait joindre l'utile à l'agréable.

Cela dit, cet inconditionnel du triple point G (gourmand, gourmet, goinfre) a écumé quelques tavernes de France pour enrichir ses fonds de sauce d'évocations littéraires et de fumets d'anthologie. On vous rassure, tout cela est lisible sans le secours d'un diplôme de l'Ena ou d'un doctorat de philo. Jules ne se prend pas au sérieux. Il officie à Service littéraire, un journal d'écrivains fait par des écrivains (de tous bords), réunis sous l'étendard d'une seule et même patrie: celle de la langue française. Sous le double parrainage des regrettés Maurice Druon et Michel Déon, on y retrouve Christian Millau, Patrick Forestier, Éric Neuhoff, Gilles Martin-Chauffier, Alain Malraux, Gilles Pudlowski, Philippe Bilger, Annick Geille, Claude Delay, Stéphanie des Horts, Cécilia Dutter, Maxence Caron, Roland Jaccard, François Bott,

Bernard Morlino, Christian Montaignac, le juge Lambert, Jean Tulard, Emmanuelle de Boysson, Ariane Bois, Sylvie Pérez, Patricia Reznikov, Romain Debluë, Jacques Aboucaya, Alain Paucard, Philippe Lacoche, Jean-Claude Lamy, Gérard Pussey, Arnaud Guillon et tant d'autres. Avouez que tous ces empêcheurs de déguster en rond ont de la terrine (voilà que je m'exprime comme Magret).

Bon, à Service littéraire, le chef d'escadron, c'est moi. Personne n'ignore donc la musique. Si un hussard se laisse aller à épaissir la hollandaise, Jules rectifie le tir. Il allège, fluidifie, désacralise. Il s'amuse. C'est un Rigoletto thermidor. Foncièrement jacobin, il est vendéen. Foncièrement de gauche, il est de droite. Dites-lui beurre blanc, il dira café noir. Dites-lui café noir, il dira beurre blanc. Un paradoxe articulé. Le genre à révolutionner en douce.

Après avoir donné des billets au Nouvel Observateur, au Figaro, au Madame et à présent à Service littéraire, le voilà aujourd'hui tout entier confit dans sa grâce, avec ses chroniques, ses bons mots, ses références qui ne sont jamais des révérences, dans cet ouvrage cuit à point, traité par ordre alphabétique des départements. En somme, un livre de cape et d'appétit. Vous allez voir, contrairement aux critiques gastronomiques qui s'empanachent de langage fleuri et d'images éculées, il n'y va pas avec le dos de la louche. Normal. Huit ans de pérégrinations, ça se paie. Vous parlez d'un loustic. Étymologiquement réactionnaire, râleur et mousquetaire, il tranche les idées reçues, coupe les têtes trop couronnées, terrasse les valeurs sûres qui, comme chacun sait, sont parfois des voleurs incertains.

Lisez Magret. Vous aurez le cassoulet au chaud. Et, pour paraphraser l'épatant Albert Simonin de Touchez pas au grisbi: touchez pas au frichti!

FRANÇOIS CÉRÉSA

BOURG-EN-BRESSE

Dans le patelin de l'Auberge bressane et de Place Bernard, le bistrot tout Blanc qui vous fait rendre Georges, il y a le Français, tout ce qu'il y a de plus français. Pas le gastos qui vous esquinte au caraco, mais le rade authentique, mastard, vivant, agité, tarabistouille, qui sniffe le sens unique, l'échalote et le poulaga grande époque. Il ne faut pas oublier qu'on est dans l'Ain, même quand on est deux.

À Bourg-en-Bresse, on se fait la rincette directo sans ce français qu'affectionnent les globos du cooking actuel, maudits fignards qui se glougloutent le Mont-Blanc en aboulant du col. Ici, pas de chizbroc style cool ou souçaille, on se calfate l'entendement au pâté de volaille, au gratin de queues d'écrevisses, à la sole meunière, à la poularde à la crème, aux quenelles de brochet, au gâteau de foies blonds... N'en jetez plus! C'est du leaubé.

Ah! mistigris, faites-vous beurrer, c'est de la crème! Pas de paluche à l'agar-agar ou à la lécithine de soja, on pousse la ficelle du cent pour cent matières grasses à l'extrême, histoire d'avoir le piège à mémé dans le fond des savates. Obligado, les triglycérides en prennent un coup derrière le bilan sanguin. Mais bon, quand on refuse d'être enchtibé dans le moléculaire, on s'acagnarde sur le fiongada, sur le gril, le buffecaille en éventail. Et tout ça pour balpeau, mes lourdingues, bicause avec le rouquin du Bugey ou le chardonnay savagnin, vous avez le crapaud en thalasso. Alors, bonne Bresse, mes gros bourgs!

• **Le Français**, 7 avenue Alsace-Lorraine, 01000 Bourg-en-Bresse.
0474225514. Carte: 40 €.

VONNAS

En revenant de la montagne, Genève, Bourg et Vonnas, c'est le chemin. L'autostrade à la paresseuse, comme disait Calet. On se les chauffe en loucedoc. Après Perrault, Andersen. Quand on déboule au centre de Vonnas, on a l'impression d'arriver dans la chaumière d'Hänsel et Gretel. Un centre de friandises. Fumets d'échalotes réduites, crêpes vonnassiennes, poularde à la crème. Tout pour les quinquets. Une boutique, le restau d'origine (La Mère Blanc) et L'Ancienne Auberge. Cadre rustique, bon éclairage, belles tables, serveuses qui parasitent le regard avec des inclinaisons d'Ondine. Giraudoux serait aux oignes.

Mais la réussite, c'est l'assiette. La jaffe, aurait dit Boudard. L'huître en gelée au caviar, l'éclaté de homard au vin jaune, le foie blond et le sot-l'y-laisse au lard, l'exceptionnelle terrine en croûte, les grenouilles, la quenelle de brochet, le gâteau de foies de volailles, la crème glacée au cacao. Des classiques qui vous expédient sur le pic du mont Félicité en deux temps et plusieurs mouvements, l'œil lourd, le tiroir à saucisses bien rempli. Sensation vacancière. Aérobie métaphysique. Georges Blanc fait parfois une apparition, aussi souriant qu'un général trois étoiles.

On peut également flirter avec la fantastique poularde à la crème dans tous ses états (et nous, donc!), avant de se transmuier aventurier de la brioche perdue. Après, dodo la légion. On chante « blanc, blanc » comme Marcel Amont. Le top. Bonne nuit, les petits!

• **Georges Blanc, place du Marché, 01540 Vonnas.**
04 74 50 90 90. Menus : 160 et 270 €. Carte : 250 €.

Contre vents et marées, Georges Blanc reste fidèle à une certaine cuisine. La bonne. Pleine, généreuse, spontanée, où triomphent le terroir et les saveurs. Inutile de couper les plumes en quatre du poulet de Bresse, on le sert à la crème, rose et goûteux, avec un riz basmati, légère concession à une modernité qui, à Paris et en province, nous les brise menu.

À L'Ancienne Auberge, que devraient consulter les petits marquis de la cuistance, aussi prétentieux qu'Homais dans son officine, tout est juste, admirablement bien tenu par le cordon du string, même s'il s'agit de cuisses de grenouilles ou de quenelles de brochet homardine. La frisée aux lardons (pourquoi les restos parisiens boudent cette entrée qui met le palpitant en fête ?) est aussi fournie que la chevelure de Harpo Marx. Mention spéciale au pâté en croûte au foie gras, qui nous rappelle la terrine Alexandre Dumaine de l'illustre Ducloux. Avec le filet de sandre au pinot rouge, l'épatante entrecôte charolaise et le poulet à la broche, on se sent l'andouillette en meurette.

Blanc ne broie pas du noir, à la différence des joueurs de foot de l'équipe de France. Il dribble, tacle et relance. Ce n'est pas un minaudier, un jet de gaz carbonique taillé dans une sucette ou un maître chimiste de la crotte de scarabée déglacée au jus de curcuma. Hardi, gens de bouche, nous voilà en ribote, de cape et d'appétit! Après la disparition des Porthos de la tortore, à savoir Loiseau et Ducloux, Dieu merci, il nous reste Blanc. On le répète, il s'agit de

L'Ancienne Auberge, avec son décor champêtre, sa bonne humeur olfactive, à côté du grand restaurant gastronomique.

• **L'Ancienne Auberge**, place du Marché, 01540 Vonnas.
04 74 50 90 50. Menus : 32 et 52 €. Carte : 50 €.



VICHY

Mine de rien, on est chez les fouchtras, dans le pays où naquit Bougnat-parte, *alias* Pierre Laval, chef du gouvernement de Pétain. La vichy donne bon teint. La vichy permet une bonne digestion. Mais la vichy, chers frères, fait rotter et péter. Vichy est la ville du rot attelé. Célestins ou Saint-Yorre, fraîche ou tiède, très gazeuse ou peu gazeuse, la pastille dans le culbutant est de mise. Tout Vichy baigne dans une poivrière en ébullition, agrémentée d'une salve fardée, de perlouses qui n'ont rien de pacifique.

À La Table d'Antoine, qui ne vaut évidemment pas Decoret, l'ami du petit déjeuner, on se blinde le gourbi avec un panaché de foie gras, d'huîtres et de sandre. Mais le bon, le michto, le roboratif, ce sont les ravioles de langoustines au fenouil, l'œuf surprise aux asperges et l'épatante poitrine de cochon à la citronnelle. Le chef se blaze Souillat, il n'est pas souillard, il a œuvré chez l'ami Blanc, il excelle dans le macaron, le poulet aux orties (très bon pour le sang et la prostate), le vacherin à la tomate. Bravo, Tonio ! On ne te cloquera pas dans la souillarde du père Bout-de-l'An ! Maréchal, nous voilà !

• **La Table d'Antoine**, 8 rue Burnol, 03200 Vichy.
04 70 98 99 71. Menu : 37 €. Carte : 65 €.

Avec Saint-Yorre, c'est plus fort, avec Célestins, c'est plus fin. Yes, *Sir!* Mettez-vous bien ça dans le cul du flacon, Jacques Decoret ne bulle pas. C'est un effervescent. Son restau *new concept* à Vichy vous en met plein le ballon d'expansion.

De prime abord, on trouve ça zarbi, un brin *too much*, le pire à venir. Eh bien, non. Avec son menu « confiance », frère Jacques ne se gratte pas la boutique à noisettes. C'est oune createore! Avec ses chips de pomme de terre, ses pieds de porc soufflés à la mousse d'oignons dorés, ses coques tièdes, sa queue de langoustine caramélisée, sa truite Fario, son morceau de lard snacké, sa poulette du Bourbonnais rôtie doucement, sa chantilly à la rose, il nous berce le colis à saucisses. Résultat des courses : on morgane tout en avide. Parce qu'il faut bien le dire, les trouvailles du frère Jacques sont des petits-jésus en culotte d'organdi, où la rouillarde de saint-pourçain sublimée par un éventail à bourrique a quelque chose de transpoil. Du coup, on entrechatte dans le gas-oil. Radinez donc fissa au tranche-lard, vous aurez le darrac comme un harpon. On cloque deux étoiles au frère Jacques (il n'en a qu'une) et avec lui on sonne les matines, ding, dingue, dong! Yes, *Sir!* comme disait Dalban dans *Les Tontons*.

• **Maison Decoret, 15 rue du Parc, 03200 Vichy.**
04 70 97 65 06. Menus : 40 €, 115 €.



AURON

Dans la jolie petite station au-dessus de Nice, il y a Le White. À Auron, ils ne nous ont pas eus, ils ne nous auront pas, on les aura. Si tu es black, tu vas forcément au White. Le dabuchon Stéphane, qui loue accessoirement des skis, vous garnit le gazomètre à la côte de bœuf et à l'agneau de Sisteron. C'est le fade des crochets.

Tout est loilpuche dans ce gourbi schuss où le rouge de Nîmes vous transplante la godille. Un stem christiania, et roule ma poule, tu fais un mamour à la boutanche, histoire d'englander l'excellent foie gras servi en part gargantuesque et la crème brûlée qui imperméabilise le combi et le K-Way, pour un long dimanche de fiançailles tranquilles! Vas-y Killy, tu peux slalomer entre la *wonderful* pierrade et le *mountain burger* qui va te caler la chaudière, tu auras l'or pour le spécial et l'argent pour le combiné, ben oui Fanou, faut bien raquer.

Nous, au White, ça se combine *muy bien*. On ne vous casse pas le flambe avec du chiqué, c'est solide, mastard et ça vous déride les gencives.

• **Le White, place Centrale, 06660 Auron.**
04 93 23 34 90. Carte : 60 €.

GRASSE

Dans le Midi, ils ont un peu le melon, et pas de Cavaillon, si vous voyez ce que je veux dire. Enfin, on dit ça, mais c'est surtout à propos de certains toqués de la prétention, autrefois prometteurs, qui stagnent maintenant comme des pinces de tourteau au fond de vieilles gamelles entartrées, qu'on ose la médisance. On songe notamment au Moulin de Mougins, qu'on vous déconseille à toute vapeur, à Jacques Maximin à Cagnes-sur-Mer, qui n'est plus que l'ombre de lui-même, et à Jacques Chibois à Grasse, qui s'acagnarde sur sa renommée en chichitant dans l'invisible.

Jacques, qui ne fait plus feu de tout Chibois, règne en conquistador repu dans la capitale des senteurs et des essences, mais aussi du pétrole et du gaz, vu que pas mal de Ruskofs et de Kazakhs fréquentent le bouclard, jouasses de s'amidonner le pipe-line au côtes-de-Provence. Bref, le sieur Chibois, qu'on ne voit pas, vous assaisonne sauvage, et cela avec des quantités dans l'assiette indignes d'un grand chef (il n'a plus qu'une étoile: la mérite-t-il encore ?), comme ce loup trop cuit qui avait l'air d'un anchois cavalant après sa niçoise, ce pigeon amputé de ses cuisses et de ses ailes, ce papillon de langoustines qui s'assimilait à une chrysalide en goguette, ce homard sur une purée de petits pois pâteuse et sans saveur. Bouh, quelle déception. D'autant que chacun de ces plats, chers amis bigorneaux, dans la belle Bastide Saint-Antoine, ne descend pas en dessous de 70 €! Le fitou est à 137 € (un scandale, comme disait Georges) et le verre de jurançon (pas terrible) à 25 €.

Jacquot se mordrait-il le chinois? D'accodac, il occupe un beau coinsteau, avec fragrances et vue imprenable, mais de là à nous morpionner le crapaud-buffle ainsi, ça tirelle une chouille sur la cordelette au père Jojo. Chez Gault & Millau, on lui attribue quatre toques, putaing con. Et une sérénité bouddhique. Tu parles, Carl!

• **La Bastide Saint-Antoine, 48 avenue Henri-Dumont,**
06130 Grasse.
04 93 70 94 94. Carte : 200 €.

NICE

Au Bistrot d'Antoine, tu peux t'y pointaresser, Tonio, il y a du grill, du boudin, du risotto, du Bellet, des calamars comme on les aime. Et en plus, t'es en plein dans la vieille ville de *Nissa la bella* (pas toujours si *bella* que cela).

Dans sa cuistance Lilliput, le père Crespo vous mitonne un frichti comac, savoureux, niçois (ô Niçois qui mal y pense), avec ses seiches de première paluche, un loup tout frais à peine sorti du bois, des rognons grillés qui vous remontent les calots au niveau des papilles, des joues de porc comme les miches de la mère Frafra, des daubes dans le bon sens du terme, bref, du bidard à se taper l'oignedé par terre plusieurs fois dans la soirée.

Et si tu n'es pas au lustre, Tonio, tu te fades une gaufre au caramel dans le fiolon d'Ingres, histoire de te mijoter le confit tout au fond de la moule marinière. *Porca miseria!*

• **Le Bistrot d'Antoine, 27 rue de la Préfecture, 06000 Nice.**
04 93 85 29 57. Carte : 50 €.

Si tu te prends pour Huston ou Hemingway, ou mieux encore, pour un phacochère qui a les grelots de Savoie une chouille au rencart, fonce au Safari, galure sur la têtère et saharienne sur le paletot, tel Romain Gary (un enfant du pays), afin de humer les belles senteurs méditerranéennes. Entre les farcis et les beaux petits poivrons, tu peux opter pour les raviolis à la niçoise, les linguini aux vongole, les spaghettis aux scampis et palourdes. Avec ça, Giuseppe, tu es garibaldien à fond la liquette, dans le rouge complet, guépard sur les bords, un tantinet viscontien, prêt à briffer les tripes, la provençale, le tout avec un Clos Saint-Vincent qui te défrise la choucroute garnie.

Le Safari, c'est simple, bon, gouleyant, sympa, plein de références niçoises. Si tu es proustien, vieille canaille, tu peux partir à la recherche du thym perdu et t'engloutir un plat de calamars aux artichauts, à peu près certain de faire marcher la machine à péter les marrons. Et si tu es digdig, moussaillon, un brin secoué par les avalanches de pizzas ou de barbaque, l'aïoli te tend sa morue, tu es dessalé à fond la gousse! Miam, miam!

• **Le Safari, 1 Cours Saleya, 06000 Nice.**
04 93 80 18 44. Menus : 29-35 €.



CASSIS

Côté Méditerranée, en morves et boxer-short, on vous conseille les calanques de Cassis, dans le décor hollywoodien du cap Canaille, à l'heure du pastaga et des moules à la provençale. Près du château de Cassis, une vue à vous couper la chique, on peut chichiter à la Villa Madie, genre charme à la nougatine, avec tartelette aux légumes et cuistot qui se mord un peu l'asperge (même si elle est en mikado!), mais mieux vaut se tirer chez Nino.

L'authentique, le savoureux, avec bouillabaisse mastoque, loup ou rouget à la plancha (cuits à la perfection), crème brûlée à la pistache et rouquin du coin, style la Paternelle, c'est là que ça se passe. Nino, pas Manfredi pour un sou, de la famille des Brezzo, œil de braise et geste fluide, vous accueille comme un *fratello*, sans vous en mettre un coup derrière la machine à café. On en redemande.

• **Nino, 1 quai Barthélémy, 13260 Cassis.**
04 42 01 74 32. Menu : 34 €. Carte : 60 €.

MARSEILLE

Les Arsenaulx, c'est un lieu tout à fait cosy pour toubibs en goguette, avec boutique gourmande, restau et librairie. *A priori* daim huppé. Mais quand on met le tarbouif dans la bouillabaisse (non, pas la bouille à baise) et les calamars de haute volée, vas-y Marcel, tu ne seras pas fanny (bouh, la vilaine et théâtrale Orane Demazis!). Vous l'avez saisi à pleines pognes, Juju était d'accodac, entre un exemplaire d'Edgar Morin (*La Nature de la nature*) et un risotto Carnaroli au jus de moules, vos pistaches dansent la mazurka dans votre Mariner. On se rue sur la crème avec la vélocité d'un raptor à Lingreville. Avec ou sans Spielberg, les artichauts violets frais à la barigoule et petits lardons vous emmènent sur les ailes de Pégase au royaume de Crépitus. Le velouté de lentilles permet derechef de dédier une pensée émue au dieu romain des flatulences.

Bon, on ne dira pas que l'ambiance aux Arsenaulx vous met le Satyricon à la gondole, c'est plutôt impavide. On ne se cintre pas vraiment les noix de pécan. Mais avec la cuvée Saint-Sauveur des moines de l'abbaye de Lérins (une pure merveille de syrah), on retrouve la pinte de bon boudin en se tortorant un baba tout ce qu'il y a de plus super chenastre. Croyez-moi, les neuneus, avec la bibliothèque à portée de main, on ne s'enracine pas avec Bérénice, on ne boit pas de Cid avec Corneille, on ne fait pas natchave aux Arsenaulx !

• **Les Arsenaulx, 25 cours d'Estienne-d'Orves, 13001 Marseille.**
0491 598030. Menus : 26 €, 65 €. Carte : 70 €.

Quand on ne peut pas aller chez l'artiste Passédat (Le Petit Nice), bicause douloureuse qui vous satonne le compte en banque, on se pointe chez Albertine. Albertine, c'était la mère de Passédat. La reine de l'huile d'olive. Qui a initié les Troisgros, Bocuse et Chapel à ce vice vertueux.

Dans le quartier de La Joliette, non loin des gros barlus buildings qui vous tirebouchonnent le gouvernail pour de belles croisières se terminant parfois en queue de poisson maousse, il faut découvrir l'atelier branché des Docks Village avec le menu *fresh plate* qui vous enlumine le tuyau à gaz. C'est certes un peu chichiteux (portion congrue), pas lerche dans la tuile, mais diablement bien exécuté. Poissons à tout va, bien sûr, avec le thon mariné aux agrumes et au soja, artichaut et poutargue, mais également le bœuf Simmental mûré fondant (un vrai beurre), l'huître et le poireau, les petits calamars marseillais (totènes), le poisson du jour (une daurade ce jour-là cuite à point, avec chou-fleur, matcha thé vert), jus d'épinard.

La joliesse de La Joliette vous gourmande l'architecture. C'est 1900, modern style, mosaïque et boutanches dans les casiers (un vacqueyras tout en fraîcheur), avec Maillat au piano qui ne vous en met pas un coup derrière la purée de panisse. Oh, César, tu coupes à cœur ou quoi, peuchère ? Une pétanque des saveurs.

Pour les proustiens de la Cannebière, non, Albertine ne vous propose pas de madeleine. Le dessert machucambo, mes ratons, un truc original qui vous glorifie le trèfle à quatre feuilles, c'est le kiwi-concombre sorbet citron au jus de coriandre et de menthe. Un vrai chopin. Une merveille de fraîcheur.

• **Albertine, Les Docks Village, 10 place de La Joliette, 13002 Marseille.**

04 91 35 75 15. Menus: 49 €, 59 €, 79 €.

O hé, matelot, la bonne gâche qui vous agriche le mousqueton en même temps que le démanilleur à billes, c'est dans le Vieux-Port, avec terrasse sur l'eau, voiliers à quai, au Centre nautique de Marseille. O'2 Pointus (aux deux pointus, ouaf, ouaf!) vous propose le menu du jour, tout frais tout vivant, à la plancha (un loup à l'écaille coruscante), des tapas de panisses, du thon rouge aux deux foies gras, des rougets qui frétilent de la chopotte, du rouge au verre, le tout avec le sourire des gisquettes de service qui ne lésinent pas sur le tirant d'eau. Lof pour lof, mes loufs, se faire blanchir ainsi le bord du foc, c'est abondance et douceur.

D'un côté et de l'autre, Saint-Victor, les forts Saint-Jean et Saint-Nicolas veillent au grain. Avec, bonne mère, le regard protecteur et en altitude de Notre-Dame de la Garde. Le Vieux-Port, comme on dit dans les dépliants touristiques, reste une chouette berlure. On a le safran au chaud.

• **O'2 Pointus, CNTL, quai Marcel-Pagnol, 13007 Marseille.**

04 91 33 81 40. Carte: 60 €.



CABOURG

À Cabourg, hormis tonton Proust et le Grand Hôtel qui se mordent un peu les madeleines, il n'y a que pouic. La plage des Fleurs est devenue la plage des pleurs. Le Bouche à oreille ne vaut pas une broque, le Bougnat décline, le Baligan se maintient, le restau de l'Altazur est un claque-flouze de qualité médiocre où de grosses bonnes femmes en quête de thalasso morganent la grenouille.

En revanche, compères rabelaisiens, si vous dérivez en direction du Pied des Marais, au Home Varaville, à une borne du casino, vous allez découvrir le bouclard de vos rêves, avec une terrine de filet mignon d'une

exquise saveur, un duo de gambas et de langoustines à faire pâlir Dodo la Saumure, un caneton entier digne du grand Loiseau, des pigeons rôtis à la broche à vous faire gambiller du corniaud dans la cheminée à trous. Sachez, en plus, que le daron des lieux, l'illustre Thierry Ramard, avec son petit air Ventura du bocage, a la carrure de sa cuistance, un pedigree comac, une serveuse affriolante (ancienne gendarmette) et des flacons (gigondas, moulin-à-vent...) à faire saliver Grangousier *himself*. On vous le moutarde donc aussi sec, façon Maille qui m'aïlle, une maison de cet acabit, charmante et hospitalière, avec sa cuisine de haut vol, mériterait un macaron fissa!

• **Au Pied des Marais**, 26 avenue du Président-Coty, Le Home Varaville, 14390 Cabourg.
02 31 91 27 55. Carte : 60 €.

Entre le Baligan, à Cabourg même, et le Bougnat à Dives-sur-mer, notre coup de cœur balance. On vous rassure, c'est le même proprio. Au Baligan, avec le homard, la raie, le turbot, les langoustines, le rouget, la sole et autres poissons de la criée qu'on vous présente dans une maousse corbeille, c'est la grande marée. Tout est cuit à la demande, parfaitement, sans chichis, en belle quantité. Un petit air de mandoline qui plairait à Raymond Guérin dans *La main passe*.

Au Bougnat, préparez les mâchoires, voilà les quadrilles, avec l'œuf cocotte au foie gras et à la crème, le marbré de tête de veau, les ris, les rognons, le bœuf de trente-six heures (un régal qui fond dans la bouche et pas dans la main), tout cela arrosé d'un croze qui fait rêver d'hermitage, comme ça, en pleine chicorée, sous le soleil de Satan, avec Bernanos à l'étouffé, une andouillette comaque, des rêves de Maupassant et des terrines à vous désosser le taux de cholestérol.

Là, à Dives, où cela va de soi, on prise la bouteille, où l'église et les halles du ^{xiv}^e valent la partie de chasse et d'où Guillaume partit à la conquête de l'Angleterre, tout le monde fait le coup du meunier. C'est la jouissance solitaire, digne de Montaigne et de La Boétie, le balthazar qui régale le fusil, le cornet jusqu'à la garde. Merci, crèmes et beurres d'anthologie! On ira revoir notre Normandie!

• **Le Baligan**, 8 avenue Alfred-Piat, 14390 Cabourg.
02 31 24 10 92. Carte : 65 €.

• **Le Bougnat**, 27 rue Gaston-Monerville, 14160 Dives-sur-Mer.
02 31 91 06 13. Carte : 50 €.

HONFLEUR

CALVADOS

Dans la cité du peintre Boudin, du compositeur Satie et de l'humoriste Allais, il y a des restaurants en forme de poires, de marines crémees et d'aphorismes rigolos. La joyeuse Sagan fait ronfler le moteur V8 de sa jaguar décapotable. Bonjour délicatesse.

Non loin de la lieutenance et du port, en plein cœur de Honfleur, SaQuaNa, qui signifie poisson en japonais, a du nez tout en restant zen, anagramme qui plairait à l'auteur de *On n'est pas des bœufs*. Très samouraï d'allure, le restaurant d'Alexandre Bourdas, ancien de Guérard, nous envoie directo sur le dojo des saveurs, et non pas, Dieu merci, sur les saveurs du dojo. Le menu à 75 €, avec homard poché au citron vert, feuilles de livèche, coriandre et huile de Combava, couteau tout juste cuit avec poireau, œuf dur et fleurs de persil, filet de bar poêlé à la mousseline de pomme de terre et à la poutargue, lieu (pas commun, croyez-moi!) à la fleur d'oranger et poitrine de pigeonneau, nous rappelle qu'Alexandre Bourdas, sorte de Kurosawa des saveurs, a appris son métier avec Régis Marcon, le chaleureux de Saint-Bonnet-le-Froid, et de Michel Bras à Laguiole, un sacré couteau.

Tout cela fleure la constellation. Cerise sur le gâteau d'amande et de rose, la charmante Delphine Bouillon qui officie en salle, discrète comme une estampe, est savante sur les vins du Sud. Sens et essences, c'est la philosophie de SaQuaNa. Banzai! On adhère.

• **SaQuaNa**, 22 place Hamelin, 14600 Honfleur.
02 31 89 40 80. Menus : 75 €, 115 €.



ARS-EN-RÉ

CHARENTE-MARITIME

L'île de Ré à la basse saison, c'est vermeil sur mer. Des viocs en goquette promènent leur retraite sur des rafiots en radoub. Seulement faut bien becter. Les bobos de l'été, sidérants trouducus friqués, ont mis les voiles. Les restaus, eux, sont restés. Moins chers? Que tchi! L'enfifrage continue.

C'est le cas de La Cabane du Fier (la cabane au fond du jardin), un truc branlochant pour pigeons qui se donnent des airs « peuple »,

des cilles bourgeois-bohèmes qui boivent du blanc et bonnissent des gros mots en plein air, histoire de se faire reluire les bulots. Il y en a même qui jouent les céliniens, rebelles de mes deux, fortiches de l'envapage.

Entre l'assiette Coin-Coin, l'aile de raie et le gigot de lotte à l'ail, ça farte pas bézef chez les morts à crédit. Côté douceurs, il y a le croquant au chocolat (bof!), le chèvre frais de l'île au miel, une petite boutanche de nib, et on dépasse les 100 € pour deux, les doigts dans les écouteilles. Bref, pas de quoi casser trois valves à une huître. Quitte à morganer médiocre, autant se pointer au baigne de Saint-Martin, c'est gratos et l'on évite les hotus – ou encore au restau du Phare, près des Baleines, avec le cri des cétacés le soir au-dessus des conques, *alias* les campeurs.

• **La Cabane du Fier, Le Martray, 17590 Ars-en-Ré.**
05 46 29 64 84. Carte: 65 €.

LE BOIS-PLAGE

À l'île de Ré, l'arrière-saison est propice à la baguenaude, baume au vent, démanilleur au colbac. Où est L'Océan? C'te bonne blague! La gisquette qui fourgue du savon, au lait d'ânesse SVP (hi han, hi han quand on lui passe la main au valseur), roupionne au marché du Bois-Plage, se fend la prune. L'océan est devant la plage, qu'elle me fait. Très drôle. Non, le restau, que je lui précise. Elle m'explique, on y va.

Endroit rupin. Tiré à quatre ardoises. Si le ramage ressemble au plumage... Malheureusement non, c'est du bidonos pour Batave en boxer-short. Bectance mode, minimaliste, mélange langoustine-foie gras, le truc zarbi qui vous jardine la pompe à huile. Zut mon perdreau, c'est quoi ce remugle d'estomac sur fond de marais salant? Le voisin qui a lâché Médor ou les algues qui fermentent? Allons, allons, Juju, si ça fouette, c'est rien d'autre que la marée, le trésor des profondeurs.

La suite est au point, un dos de cabillaud sur le ventre, cuit au poil, avec le domaine Grolet (petit beau?), très jazz-tango, 14 degrés et chocolaté, pour shampouiner le canon à pisser. Le dessert, là, par contre, un crémeux au chocolat digne de l'entrée, caca d'oie, sans esprit, qui vous glisse entre les touches de piano, gros bémol, vous moisit le clavier. Merde à Vauban! Comme Ferré, on a la forteresse au créneau. Je charibote.