



Asia Wok

En direct du wok

Comme à Shanghai, ce snack propre propose la cuisine au wok, la grande poêle sur le feu où l'on cuit, avec un filet d'huile, viandes, fruits de mer, nouilles, légumes, pourvus d'une sauce légère. La déco est moderne, le service rapide, les produits frais, les prix gentils tout pleins.

Asia Wok, 27, rue du Port-Mouja. 03.83.35.51.60.

Formules: 4,50-6,50 €

Le pain de Fabrice

Gâteau de Savoie, pains à l'ancienne, kougelhopf, tarte



tropézienne: tout fait envie chez Fabrice Gwizdak, fortiche en pâtisserie (de boulanger) comme en pains variés.

Baguette craquante, bâtard, ficelle, noix, raisins ou cœur de lin, seigle, complet ou passion sont mitonnés avec amour dans le grand four à sole, visible depuis la belle échoppe à l'ancienne mode.

Maison Gwizdak, 19, rue Raugraff. 03.83.32.12.30.

La cuisine au fromage

Quiche du jour, œuf cocotte à l'emmental, croûte bernoise, pomme au lard et au cantal, tartiflette et bavette d'alouay font bon ménage sur la carte de ce « restaurant à fromages »

qui pratique le style bistrot avec bonne humeur. Vincent Vialard, qui a doublé son concept d'une annexe messine (46, pl. Saint-Louis, 03.87.15.14.66), gère la maison dans la bonne humeur. La déco façon brocante avec banquettes, chaises à l'ancienne, pots de lait ou paniers d'osier est amusante. En dessert, la fondue au chocolat requiert deux personnes au minimum...

Le Bouche-à-Oreille, 42, rue des Carnes. 03.83.35.17.17. Menus: 10,50 (déjeuner), 16,70, 17,95, 20,65 €



Vincent Vialard et son équipe

La table relax de Laurent

Laurent Vautrin, qui a travaillé pour la Sodexho, a créé ce restaurant relax avec sa miniterrasse, son comptoir, ses tables de bois, ses murs grèges, ses photos en noir et blanc, qui se voue à la cuisine au goût du jour. Ravioles de crevettes, tarte tomates mozzarella, dos de cabillaud grillé sauce vierge et parmentier d'agneau passent tout seuls. Le choix de vins « oubliés », comme le gersois château Pellehaut ou la côte roannaise de Sérol, est plein de malice.

Le Coup de Feu, 19, pl. du Colonel-Fabien. 03.83.35.20.61. Menu: 17 € (déjeuner). Carte: 35 €



Laurent Vautrin



Le goût de l'Italie

« Salumeria Ristorante: charcuterie-restaurant »: c'est ce qu'ont créé deux fous d'Italie, Bertrand Le Tacon et Bertrand Château, avec cette épicerie clean et boisée (superbes condiments, sauces, huiles de Ligurie, spaghetti du Tessin ou vins du Piémont) doublée d'une salle de dégustation en longueur avec banquettes et sièges en cuir. Antipasti, bresaola, ravioli au beurre de sauge, thon à la sicilienne, spaghetti passent comme une lettre à la poste. Le choix de vins de la Botte et les jolis desserts (tiramisu, panna cotta) sont dans le ton.

Gustatori, 40, rue Stanislas. 03.83.34.19.53. Carte: 30 €

Sous le soleil exactement

Timbale de taboulé, salade berbère, brick de thon, saint-pierre sauce thé cardamome, tajine de veau aux poires, couscous de brochettes d'agneau et volaille au lait de coco sont quelques-unes des



La Médina

joyusetés côté Sud de cette petite demeure colorée aux airs de riad. La cuisine lorgne vers l'Orient en général et la jeune Anicia Premjee, formée dans un restaurant de Sainte-Maxime, s'en tire fort bien sur une carte séductrice. Amusants desserts (tourte chocolat/menthe) et vins d'Algérie,

du Portugal ou d'Argentine incitent au voyage immobile. La Médina, 17, rue Gustav-Simon. 03.83.32.03.71. Menus: 15,50 (déjeuner), 17, 23,50 €

Le bistrot de Benoît

Chez Benoît, on boit et festoie en roi, sur zinc, tables, dedans, dehors. Depuis que la Grande-



Le Cyrano

Rue a été revue piétonne, ce joyeux bar à vins qui propose grignotages sympas et crus

de tous les vignobles est saisi par le démon du succès. Mais le soin de bien faire et de bien servir demeure au rendez-vous. Le Cyrano, 7, Grande-Rue. 03.83.36.65.69.

La gloire du Stanislas

L'incertitude plane sur le Grand Hôtel de la Reine et son restaurant Le Stanislas. Un investisseur originaire de Rennes, Didier Ferré, a racheté la demeure au groupe Starwood. Et s'il affirme ne rien vouloir changer à l'équipe en place, il souhaite dynamiser la table.

Sous la houlette du Tourangeau Olivier Hubert, passé dans de nombreux Relais & Châteaux du Val de Loire, celle-ci



Olivier Hubert

fait, en tout cas, un sans-faute avec des produits de qualité. Transparence de tourteau à l'avocat, foie gras à l'arabica, turbo aux asperges et thé Macha, canette à la rhubarbe ou macaron à la bergamote sont du travail de ciseleur. Le Stanislas, au Grand Hôtel de la Reine, 2, place Stanislas. 03.83.35.03.01. Menus: 27, 34 (déjeuner), 52, 64 €