

# Critiques gastronomiques

Où aller sur Nice et ses environs pour trouver des établissements qui pratiquent un bon rapport qualité prix ?

56 Le mercredi 13 septembre 2006 à 12:10, par Scopusperi  
Et si on parlait un peu de gastronomie?

A une époque ( que les moins de 20 ans....), JJN nous régalaient de ses chroniques gastronomiques avant même de régaler les papilles. Peut être pourrait il ici nous faire part de ses bonnes et mauvaises découvertes; Où aller sur Nice et ses environs pour trouver des établissements qui pratiquent un bon rapport qualité prix? Mais peut-être d'autres intervenants ont des choses à dire sur le sujet?

57 Le mercredi 13 septembre 2006 à 13:51, par Jean-Jacques Ninon

" L'Univers" de Christian Plumail \*

54, boulevard Jean-Jaurès - 06300 - Nice

Tél : 04 93 62 32 22

Site : [www.christian-plumail.com](http://www.christian-plumail.com)

Fermé samedi midi, dimanche & lundi midi

Ici, pas de décoration minimaliste ou de luxe tapageur. Ce qui importe est le contenu – d'ailleurs joliment présenté – de l'assiette. L'étoile décernée par le Guide Michelin récompense un chef imaginatif, sachant se renouveler chaque semaine, sans verser dans les assortiments les plus incongrus, si tendance. Car Christian Plumail sait s'arrêter à temps et ne pas rechercher l'originalité pour étonner le chaland. Surtout, il offre le meilleur rapport qualité-prix de la Côte d'Azur, où les tarifs des restaurants, étoilés ou non, atteignent des sommets. Si, à la carte, le repas avoisine une soixantaine d'euro, deux excellents menus sont notamment proposés (il suffit de se promener sur le site de l'établissement pour attiser sa gourmandise) :

- l'un, superbe, à 42 €, changeant suivant la saison ;

- l'autre, chaque semaine, suivant le marché et qui est une véritable affaire (entrée et plat ou plat et dessert). Exemples. En entrée : saumon de Norvège mariné aux agrumes, crème au raifort ; ou salade de caille à la pipérade ; ou ravioles au fromage de chèvre, beurre à la sauge. Plat : bûchette de cabillaud aux courgettes trompette, beurre de basilic ; ou maque-reaux grillés à la moutarde, gâteau d'aubergine ; ou filet mignon de porc rôti à la marjolaine, galette de pomme de terre aux girolles. Dessert : tarte fine aux pommes, glace vanille ; ou soupe de melon au muscat de Provence ; ou crêpes Suzette. Et ce, pour 20 € ! Moins cher qu'une collation dans une pizzeria avec, en prime, un service étoilé et avenant. Idéal avant la plaidoirie de l'après-midi.

Une large carte de vins mentionne des bouteilles de bon aloi à prix également fort abordables. Ou la possibilité de ne prendre qu'un verre (ou deux).

60 Le mercredi 13 septembre 2006 à 15:59, par scopusperi

J'ai eu une bonne impression lors de ma première et unique visite au restaurant de Menton Mirazur tenu par deux jeunes ( l'un en cuisine , l'autre en salle) , cuisine fine et créative; Le menu choisi était le menu dégustation à 70euros mais qui vaut vraiment le coup; les vins

sont corrects.

61 Le mercredi 13 septembre 2006 à 16:31, par supervolontaire

Le sujet gastronomique me conduit à reprendre ma souris....

Je confirme la qualité du menu à 20 ? de l'Univers, une aubaine à deux minutes du Palais, et dans une ambiance et une atmosphère ne laissant guère imaginer que des rails et de la poussière sont situés à 2 mètres de l'entrée.

Un service courtois, aimable, sans jamais trop en faire contrairement à ceux privilégiant l'apparence, pour omettre le véritable sens d'un restaurant: se rassasier, avec plaisir si possible...

Dans une moindre mesure, je signalerai la Voglia, où les produits sont d'une fraîcheur impeccable, les antipasti à tomber, le fondant au chocolat à se damner...

Seul problème: l'impossibilité de réserver, et, succès oblige, l'attente conséquente, variable mais d'environ 30 minutes, devant la porte...

J'attends vos observations et vos recommandations, les déjeuners "d'affaire" étant de retour avec la fin des vacances judiciaires.

Alors, cher Jean Jacques, un fast food à recommander, une fusion food à signaler??!!!

62 Le mercredi 13 septembre 2006 à 16:59, par Jean-Pierre CASTILLON

Jean-Jacques tu ne peux te dérober tant l'idée est géniale et tu dois organiser un repas masqué.

"La Voglia" est une adresse sûre avec un rapport qualité/prix au top.

Je n'ai, en ce qui me concerne, jamais attendu.

Dans un registre financier différent "Le Grand Balcon" est une bonne adresse.

A essayer d'urgence mais attention au bruit: Le "Caffe BIANCO"

Très bon rapport qualité/prix et cadre agréable.

Pour ceux que le cadre et le côté rustique indiffèrent il faut faire un détour au "Rendez vous des Amis".

Pour les repas d'affaire: l'incontournable restaurant "Les épicuriens" mais un peu trop de confrères ou bien "L'Aphrodite" mais cher.

Ne pas négliger les petits bistrotts "Da Giuseppina" ou encore avant l'audience "Cayenne K fé".

Beaucoup d'autres tables sont intéressantes mais nous y reviendrons en détail.

63 Le mercredi 13 septembre 2006 à 17:13, par supervolontaire

J'envisageais également de citer le Caffé Bianco pour son bon rapport qualité prix, mais il est vrai que les tables sont exigües, rapprochées et le bruit permanent.

La suggestion du jour avec dessert et café et le menu entrée plat dessert au choix parmi l'ensemble des plats figurant à la carte valent le détour (pour ce dernier, chose rare, même tarif à midi que le soir).

L'Ovale pour les grands appétits reste une valeur sûre.

D'autres adresses à venir, une fois les assignations rédigées ....

64 Le jeudi 14 septembre 2006 à 11:03, par Jean-Jacques Ninon

Passons, et revenons à des propos plus gais (du moins dans une acceptation différente de celle faisant les délices de « mauvaisesprit »).

Plusieurs établissements ont été signalés. Je connais certains d'entre eux. D'autres ne m'inspirent pas, « j'y reviendrai », comme dirait JPC ou le général Mac Arthur. D'ores et déjà, voici ma contribution pour « La Voglia » dédiée à Supervolontaire (il n'y a qu'à demander, une fois encore, pour être exaucé) :

La Voglia

2, rue Saint François de Paule - 06300 - Nice

Tél : 04 93 80 99 16 - Télécopie : 04 93 82 09 06

Site : [www.lavoglia.com](http://www.lavoglia.com)

Une brasserie-pizzeria italienne, mais avec le décorum. Élégant et nickel. Une terrasse agréable, y compris l'hiver, grâce aux infrarouges. Un service sympathique et efficace qui rend inutile toute incursion sur le Cours Saleya, dont les établissements qui se succèdent à longueur de terrasses sont laissés aux vacanciers, tant l'accueil et la cuisine dénotent dans une ville de tourisme.

La carte fait, bien sûr, la part belle aux pizzas (12 ?) – dont une végétarienne (Giardino) –, mais aussi à des plats si copieux qu'un seul suffit la plupart du temps pour satisfaire une immense fringale : remarquables antipasti misti (14,50 ?), salade d'artichauts aux copeaux de parmesan (13 ?), pâtes aussi variées que leurs assaisonnements (11, 50 à 17 ?), poissons (Fritto misto di pesce : petite friture mélangée, 22 ? ; blanc de loup aux asperges en papillote, 23 ?) et viandes tout aussi diverses (côte de veau panée « oreille d'éléphant », en raison de sa largeur et de sa faible épaisseur) à prix unique (21 ?).

Les desserts sont tout aussi monumentaux : moelleux au chocolat fondant (7,50 ?), pot des fromages blancs aux figues confites (7,50 ?) et même ...des pizzas sucrées (9 ?) !

Difficile de ne pas trouver son bonheur et de rester sur sa faim.

La carte des vins propose un ample choix, à juste prix : Sainte Roseline cuvée prestige (21 ?), Château Minuty cuvée de l'Oratoire classée (21,50 ?), domaine Jas de l'Esclans, 50 cl (17 ?), vins italiens (17,50 ?)

Mais, rançon de la gloire pour cette bonne adresse toujours bondée : un peu de brouhaha et impossibilité de réserver une table. Il faut donc faire la queue, parfois sur le trottoir, en attendant que des places se libèrent, comme l'a remarqué Supervolontaire, mais non JPC. A moins qu'il soit pistonné. Et, là aussi, beaucoup (je n'ai pas mentionné "trop") d'avocats. Ce que je souhaiterais, lorsque vous signalez un restaurant, c'est d'être un peu plus explicite : le type de cuisine et, au moins, l'adresse, le numéro de téléphone, ne serait-ce pour en faire profiter nos amis et que je puisse essayer l'auberge, afin d'exprimer une critique construite.

Remercions chaleureusement Scopusperi d'avoir (re)lancé cette chronique gastronomique qui, manifestement, couvait et n'attendait qu'un déclic pour surgir.

68 Le vendredi 15 septembre 2006 à 11:00, par Jean-Jacques Ninon

Ainsi donc après Scopusperi, Citoyen de base, et peut-être d'autres, je suis entouré de copains secrets. C'est mieux que de l'être par des ennemis tapis dans l'ombre, mais plus frustrant.

Pour compenser, aujourd'hui, je vais vous donner une fausse bonne adresse :

« Café de la Fontaine »

4, avenue Général de Gaulle 06230 La Turbie

Tél : 04 93 28 52 79

J'avais dévoré une critique dithyrambique de Jacques Gantié à son sujet. Il décrivait un établissement « convivial » annexe de l'« Hostellerie Jérôme » étoilée par le Guide Michelin et tenue, à deux pas, par Bruno Cirino :

« Une cuisine épatante et des produits de qualité à des prix populaires (...). Un café à l'an-

cienne, sans ségrégation de prix ou d'accueil (...). Bruno Cirino se passionne, l'?!il sur le produit, pour cette « autre cuisine » qui a l'esprit de la sienne et repose sur une dualité magique mais si fragile à obtenir de nos jours : le produit et l'équipe. La sienne tient du commando. (...) La voilà la petite table – avec terrasse sur la place – que l'on attendait sur la Côte. »

Vous avez bien lu les mots « convivial », « accueil », « dualité magique : le produit et l'équipe. La sienne tient du commando ».

Vérification faite, voici, la teneur de la lettre que j'ai adressée, le 19 août 2006, à Bruno Cirino :

« ...j'ai réservé une table pour quatre personnes sur la terrasse [du « Café de la Fontaine »] pour y dîner, le vendredi 18 août 2006. Arrivé à l'heure exacte, le serveur nous a attribué une table installée à la limite du store, alors qu'il commençait à pleuvoir ; de sorte que les deux personnes qui auraient été placées en bordure eussent inmanquablement été mouillées.

« Aucun effort ne fut tenté pour trouver une quelconque solution, ne serait-ce que d'avancer la table. Bien au contraire, le garçon m'ayant indiqué qu'il n'y avait plus de place libre à l'intérieur, m'a précisé avec un ton extrêmement arrogant, que « ayant réservé sur la terrasse, j'avais une table en terrasse et je n'avais qu'à ne pas réserver en terrasse ». Devant un accueil aussi incorrect, nous sommes évidemment partis.

« Je tenais à vous signaler cet incident désagréable non seulement pour vos clients, mais également pour l'image de la Côte d'Azur en général.

« J'adresse copie de la présente à Monsieur Jacques Gantié, qui avait publié un article pourtant élogieux sur votre Café. »

Lettre à J. Gantié :

« Je me permets de vous adresser la réclamation, ci-jointe, que j'ai présentée à M. Bruno Cirino, en raison de l'article élogieux que vous aviez rédigé sur son « Café de la Fontaine », à La Turbie, où j'ai reçu un accueil déplorable.

« Je suis d'autant plus déçu que je lis toujours avec beaucoup d'attention vos critiques que je trouve pertinentes. C'est la raison de mon envoi, car, compte tenu de votre notoriété, je ne doute pas que l'accueil que vous recevez est certainement extrêmement attentionné. De sorte que vos articles sont, pour la plupart, axés sur la seule cuisine.

« Or, un service, au moins poli – sans lequel le repas le plus succulent devient une corvée –, est souvent pour le moins cavalier, voire grossier, dans notre région, et ce, au mépris de son activité touristique, pourtant primordiale. »

Ayant fait part du charmant (là aussi) accueil de l' « équipe commando » (l'expression est exacte), aux deux susnommés, que croyez-vous qu'il arrivât ? Aucune réponse ni de l'un, ni de l'autre. C'est ainsi que sont traités les clients dans les établissements de la Côte. La France est l'un des pays les plus visités par les touristes ; notre région venant en tête. Pourquoi faire des efforts pour accueillir une clientèle captive ? Certes, mais alors pourquoi dépenser, aux frais du contribuable, des millions d'euro pour engager les commerçants à pratiquer un meilleur accueil ?

71 Le mardi 26 septembre 2006 à 14:56, par Jean-Jacques Ninon

Difficile, par délicatesse et modestie, d'indiquer et de commenter la « bonne table » de mon anniversaire. A la rigueur, je peux vous donner le menu :

- Foie gras entier avec pain aux figues. Vin : Gewürztraminer vendanges tardives 1998
- Poulet fermier grillé servi avec des pommes de terre et avocat sautés. Vin : Saint Emilion 1989
- Gâteau de fromage blanc mi-salé, mi-sucré sur lit de salade verte. Vin : même

Gewürztraminer que ci-dessus

- Pain d' Espuno

- Fondant au chocolat chaud. Pas de vin sur le chocolat

Cigare : « Punch » Corona et vieux rhum de La Réunion

75 Le mercredi 27 septembre 2006 à 18:53, par pc

Puisque la rubrique "Restaurant" reste ouverte, comment ne pas évoquer le Kayenne Kfé, qui a fait récemment peau neuve?

Si les mets proposés n'étaient pas, il est vrai la qualité première de cet établissement, qui d'ailleurs ne se veut pas gastronomique, l'accueil a toujours été irréprochable, voir même amical.

N' ayant pas eu le temps d'y mettre encore les pieds, qu'en est il desormais? Y propose-t on toujours la même carte? Avez-vous noté des changements notables, autre que de nouveaux locaux entièrement neufs?

101 Le mardi 3 octobre 2006 à 12:16, par Jean-Jacques Ninon

En tout cas, Lucky Lucke, lui, n'ira pas se sustenter une quinzaine de fois au « Cayenne K'fé ». Il est vrai que le ramage ne vaut pas le plumage. Ce qui est sûr, c'est l'accueil de ce bar. Aimable dans une contrée où l'on vous balance les pizzas que vous payez au visage. Surtout sur le cours Saleya si proche. Voire... dans un voisinage encore plus immédiat.

120 Le mardi 10 octobre 2006 à 14:34, par noninitié

Ah, merci, Citoyendebaz. Je prends la balle au bond si je puis dire, je n'osais en effet revenir à de tels sujets prosaïques, craignant d'interrompre ces échanges intellectuels de haute voltige !. Pour ma part, je tenais à faire savoir que ni l'accueil, et ni le service, ni le contenu de mon assiette, ne m'ont convaincu en ce qui concerne le KAYENNE KAFE; Accueilli, certes, mais normalement, et c'est la moindre des choses, malgré tout !... J'ai commandé un croque monsieur qui était plus que quelconque, sec, tiède au demeurant, assorti de quelques feuilles de salade limite défraîchie qui sentait en fait son vieux fond de frigidaire, et sans assaisonnement.

J'allais absorber la dernière bouchée de ce croque monsieur tristounet lorsque je vis le serveur déambuler l'air désœuvré avec sel et poivre sur un plateau. Or, je lui avais demandé de me bailler le poivre lorsqu'il m'avait apporté le croque monsieur. Du coup, je lui demandai de l'huile d'olive pour assaisonner ma salade. Mais certainement, dit-il, revenant peu après avec une bouteille de vinaigrette, m'indiquant cependant qu'il n'avait aucune idée de la manière dont se manipulait le bouchon de cette fiole. Je ne raffole pas du vinaigre, mais bon, je n'ai pas insisté et je me suis débrouillé avec mes talents de bricoleur du dimanche pour accéder au liquide ! La salade était pire que je ne l'imaginais. Bref, j'ai vraiment très mal mangé. Quant aux toilettes de l'établissement, c'est, si j'ose dire, la cerise sur le gâteau. ! La porte ne ferme pas, la poignée est cassée, l'endroit est brut de décoffrage et peu ragoutant. Voilà pour mes impressions du Kayenne Café !...

122 Le mardi 10 octobre 2006 à 14:41, par Jean-Jacques Ninon

Un nouveau restaurant ?

« Le Local »

4,rue Rusca

Tél : 04 93 14 08 29

Ou le « Prisu » du Port [NDLA]

Il est situé dans une des rues qui, place Ile de Beauté, longe l'église Notre-Dame du Port sur sa gauche, face à la mer (ou, si vous préférez lui tourner le dos, sur la droite : élémentaire, mon cher Watson). Encore un établissement transalpin, penserez-vous en croyant que j'en suis particulièrement friand. Certes, on y sert une des seules cuisines, avec les chinoises, et non la chinoise, car il y en a plusieurs), à pouvoir entrer en concurrence – dans d'autres registres – avec la française. Mais ce n'est pas la raison pour laquelle je m'épanche souvent sur l'italienne. C'est parce qu'il semble que les auberges – c'est d'ailleurs le mot – qui s'ouvrent à Nice, offrant quelque originalité ou ambiance, sont tenues par nos voisins. Celle-ci est trompeuse, à double titre. D'abord, parce qu'elle est en réalité une épicerie, propre, bien rangée. Ensuite, parce qu'elle apparaît minuscule, vue de l'extérieur, même quand on y pénètre. Et puis, progressivement, on s'aperçoit qu'elle ne ressemble pas à une simple boutique d'alimentation où pendouillent salamis, saucissons et jambons. Des salles sont blotties au fond et sur le côté, permettant des retrouvailles privées entre amis. Sur un parquet, des tables en bois, longues ou plus intimes, sont alignées dans une lumière tamisée, mais pas trop, pour ne pas chercher sa compagne (ou compagnon) et son assiette à tâtons.

Assiettées de quoi ? D'entrées classiques, pour ce genre de « cuisine ». Mais est-ce, en l'occurrence de la cuisine ? Antipasti : tout charcuterie, tout produits de la mer, tout végétarien. Ou mixtes. A retenir : la dégustation de diverses mozzarellas.

Plats de résistance : une déclinaison d'une dizaine de pasta.

Les portions étant copieuses, partagez les avec votre copine (ou copain) ; ce qui vous permettra de goûter plus de mets. Les trattorias (voir « La Voglia ») sont-elles devenues des lieux de résistance à la cuisine fusion, où les tapas les plus absurdes sont offerts à la becquée des anorexiques ? Ou bien compensent-elles leur manque d'appât par la quantité ? Cette épicerie pourrait avoir également comme enseigne « Monoprix » ou « Prisunic » : les entrées, comme les plats sont à tarif unique (13 ?). Des vins, seulement italiens, sont proposés à tarif apparemment raisonnable (entre 16 et 26 ?). Mais il faut avoir l'estomac caparçonné, sinon, on les sent descendre. Ce qui, finalement, les rend assez cher compte tenu du faible plaisir retiré et du peu consommé.

Quant à l'accueil, il est italien aussi. Vous avez dû remarquer que celui-ci, souvent impatient lors de la commande, est soit bon enfant, voire obséquieux ; soit crispé, voire effronté. Je rangerais notre serveur dans la 2e catégorie.

123 Le mardi 10 octobre 2006 à 14:43, par Ringarde

Eh bien moi, je lance un appel d'offre. Qui connaît Un restaurant surtout pas branché, de préférence pas trop nouvelle cuisine, où l'on puisse diner agréablement, à des prix doux, (de l'ordre de 50 euros pour deux, avec un plat unique et un café, une grande bouteille de Badoit) dans un cadre agréable et feutré, lumières tamisées et s'il faut absolument de la musique, qu'elle soit douce ! En effet, c'est mon désir le plus cher et régulièrement déçu, lorsque je sors tard du cabinet (vers 21 heures), d'aller me vider la tête et me détendre en compagnie de mon cher et tendre, dans un endroit de ce genre type paisible et accueillant. Si de plus on pouvait se garer à proximité et facilement, ce serait génial ! Je n'ai pas trouvé cette perle rare, alors, invariablement, je rentre à la maison, je ceins mon tablier et je me retrouve aux fourneaux !... A l'aide !

127 Le mercredi 11 octobre 2006 à 11:23, par Jean-Jacques Ninon

Ringarde, tout d'abord, bienvenue parmi nos honorables correspondants, selon la formule désormais consacrée. Je te rassure, je ne pense pas que tes souhaits soient ceux d'une attardée. Ou alors, je revendique d'en être un. Non, je crois que nos desiderata sont ceux de clients qui en ont assez d'être grugés par des taverniers peu professionnels ou qui refusent de faire du suivisme, de courir après une mode pour précieux(ses) ridicules.

Nos habitudes alimentaires proviennent en effet de nos origines familiales et sociales. Dès lors, faire entrer la mode pour les travestir est non seulement une aberration, mais encore une violation de notre personnalité et de notre histoire individuelle. Naturellement, l'époque influe, change nos façons de nous nourrir, mais, dans ce cas, cette évolution participe de l'adaptation à de nouvelles mœurs : l'accélération du rythme de vie a produit les « snacks », puis les « fast-food », puis les « sandwicheries », puis les aliments mous ou à boire que nous ne prenons plus le temps de mâcher, puis les barres de céréales pour les « fashion victims ». Ces phénomènes sont les résultats d'une mutation sociologique. La mode, au contraire, veut plaquer les tendances des « happy fews » sur la part la plus intime de nos réminiscences liées à l'enfance. C'est en cela qu'il y a viol pour transformer, y compris dans ce domaine, les consommateurs en « fashion victims ». Ainsi le métissage politique prôné par les médias, le « show-biz » (qui a remplacé l'intelligentsia) et les photos de mode, veut nous être imposé par l'élite bien-pensante jusque dans notre alimentation, sous le label de « cuisine fusion » ; laquelle est un « melting-pot » des cuisines dénaturées issues de tous les coins du monde. De sorte que cette mode envahissant nos assiettes a pour but subliminal de régenter nos esprits (cuisine fusion = fusion des peuples). Et notons que ces mêmes bien-pensants sont ceux qui s'élèvent contre la mondialisation (remarquons aussi que pour écrire ces quelques lignes, j'ai employé une foule de mots découlant d'un anglais approximatif, sabir universel) ! Qui manipule qui ?

Pour répondre maintenant à ta question, voici trois établissements remplissant les critères indiqués. Du moins certains, qui varient suivant les restaurants :

1°) « L'univers » de Christian Plumail (voir commentaire n° 60), avec son menu inégalable à 20 ? – surtout pour un établissement une étoile au guide Michelin – servi au déjeuner et au dîner.

Pour te garer : parkings Corvésy et du Palais de Justice.

2°) « La table d'Alziari » (4, rue François Zanin dans le Vieux Nice, petite montée adjacente de la rue Pairolière sur la gauche, en partant de la place Garibaldi, à proximité) – Tél : 04 93 80 34 02 – Fermé le dimanche et le lundi). Critique en préparation.

Parking : celui du Théâtre de Nice.

3°) Plus excentré : « Le Rendez-vous des amis » (176, avenue de Rimiez, à Nice, près de l'Aire Saint-Michel – Tél : 04 93 84 49 66 – Fermé le mardi et le mercredi). Critique également en préparation.

Possibilité de se garer devant le restaurant ou tout près.

133 Le mercredi 18 octobre 2006 à 08:23, par Jean-Pierre CASTILLON

Question restauration je suis retourné aux « Viviers Bretons » rue Alphonse Karr.

Après avoir bu un malt, accompagné d'amuses bouche de qualité, j'ai dégusté en entrée une salade froide de poulpes.

Bonne mais fade.

J'ai poursuivi le repas par un filet rôti de morue fraîche servie sur un lit d'épinards.

Succulente.

Le dessert a été un soufflé au grand marnier.

Généreux mais manquant de caractère.

Un café ristretto a terminé le repas.

Les vins : Menetou Salon et Bourgogne.

La note ? relevée.

Au final une bonne soirée mais cher payée.

Le petit plus une salle entièrement réservée aux fumeurs....jusqu'au 1° janvier.

Je reviendrai la semaine prochaine pour vous faire part de mes impressions ensuite d'un voyage gastronomique sur l'Italie du nord.

Ne résistant pas aux citations je voudrais rappeler les mots d'Anthelme BRILLAT-SAVARIN

:

« L'animal se repaît, l'homme se nourrit, seul l'homme d'esprit sait manger »

Il y a tant d'esprit sur ce forum que je ne doute pas un seul instant du fait que ceux qui écrivent savent manger..

Amitiés confraternelles à tous ceux qui, à l'instar de LOTI, se déguisent, et que pourtant j'aimerais connaître..

134 Le mercredi 18 octobre 2006 à 16:39, par Jean-Jacques Ninon

Tenez, je suis allé aujourd'hui à mon restaurant favori, en la matière, « L'Univers » de Christian Plumail. Comme je ne déjeune pas, sauf exception, j'ai, contrairement à mes invités, pris le menu à 20 ? (entrée et plat, ou plat et dessert). Voici ce que j'ai choisi pour ce prix infime dans ce restaurant une étoile Michelin :

- un risotto crémeux aux fruits de mer,

- une blanquette de veau à l'ancienne,

Non seulement tout était savoureux (comme d'habitude), mais, de surcroît, avec le café, de délicates mignardises étaient offertes.

Deux questions se posent alors, expliquant ma dilection pour cet établissement :

- comment ce chef fait-il, sur la Côte d'Azur si chère, pour proposer une cuisine de grande qualité, inventive et constamment renouvelée, à de tels prix ?

- pourquoi est-il le seul dans notre région ?

141 Le lundi 23 octobre 2006 à 10:52, par Jean-Jacques Ninon

J'avais annoncé à Ringarde (commentaire n° 127), la critique de l'établissement suivant :

« Au Rendez-vous des amis »

176, avenue de Rimiez (près de l'aire Saint-Michel) - 06100 - Nice

Tél : 04 93 84 49 66

Fermé mardi & mercredi

Ou :

Quand la ville vient à la campagne

Aller jusque sur une des collines entourant Nice est, pour certains, une expédition. C'est un peu vite oublier que les agréables conditions de vie de notre cité, nous rendent trop exigeants. Si bien que Cagnes-sur-Mer apparaît le far-west, en tout cas une incursion à l'étranger, c'est-à-dire la France, après avoir franchi le fleuve-frontière du Var (bref aparté : il n'y a que dans ce pays bizarre, plein d'exceptions, que ne coule pas ce fleuve ayant donné son nom au département du Var). Que dirions-nous si nous habitions la région parisienne ? Or, en l'occurrence, c'est, à peu de distance et de frais, se dépayser en trouvant un restaurant à 3 km du centre-ville où nous sommes à la campagne. Et avec une cuisine non de l'arrière-pays, mais « bourgeoise », comme on l'appelait encore jusque dans l'immédiate après-guerre. Qualification qui n'avait rien de péjoratif à une époque où faisait pourtant fureur la lutte des classes.

Imaginez-vous un établissement avec une charmante tonnelle pagnolesque sous laquelle

il est agréable de s'attabler l'été, avec, à ses pieds, un jeu de boules, auxquelles je ne touche pas, préférant d'autres amusements. Imaginez-vous aussi, à prix très doux, des repas concoctés non par un, mais par deux chefs de qualité. Impossible, direz-vous, l'imagination lui joue des tours.

Eh bien, non. Thierry Bagnis, après avoir fait partie avec sa femme, Isabelle, de la brigade de Dominique Le Stanc au « Negresco », fut le chef du « Château Eza », à Eze-Village. Comme leur ami Le Stanc, lorsqu'ils voulurent se mettre à leur compte, ils cherchèrent un endroit modeste pour s'installer. Pas de délire, pas de grosse tête. L'un reprit « La Mérenda », les deux autres l'établissement « dont s'agit », comme disent les juristes. Et celui-ci, avec « L'univers » de Plumail, est certainement l'un des deux meilleurs rapports qualité-prix de la Côte.

C'est ainsi que les Bagnis – l'épouse prépare les entrées et les desserts ; le mari, les plats principaux – offrent (c'est le mot) une carte et deux menus-carte à 22,90 ? (entrée, plat et dessert) et à 18 ? (entrée et plat ou plat et dessert, à midi) pour les adultes. Car pour les enfants existent des menus en demi-portions à 12 ? et 7 ?.

Malgré ces prix extrêmement raisonnables, le choix est délicat, les quantités copieuses. Suivant la saison, vous commanderez auprès d'Isabelle Bagnis, toujours souriante, par exemple, en entrée, d'excellent raviolis à la pâte fine, ou une terrine d'artichauts violets, crème à l'aïoli, petite salade aux pignons, ou encore des quenelles (où en sert-on encore à part ici ?) de brandade de cabillaud aux olives sur croûtons et petite salade.

Parmi les plats : contre-filet aux cébettes et pignons, fricassée de lapin au pistou ou mijoté d'agneau à la crème de moutarde.

Dans les desserts : crème légère à l'orange, clafoutis aux nectarines et amandes, ou compotée de prunes, glace vanille et concassée de pistache.

Les vins sont, eux aussi, au prix le plus juste : de 16 à une quarantaine d'euro, si l'on s'approche d'une autre colline. Celle de Bellet.

143 Le lundi 23 octobre 2006 à 15:25, par Jean-Jacques Ninon

Chère Ringarde, ce fut un plaisir.

Je comprends tout à fait que tu places au premier plan le cadre et l'accueil. Personnellement, je mettrai dans l'ordre :

- en priorité, l'accueil, car être mal reçu me gâche le meilleur des repas, surtout quand on ne vient pas faire la mendicité ;
- puis, le contenu de l'assiette ;
- ensuite, le cadre.

Je te précise, tout de suite, que le décor de « L'Univers », bien qu'étoilé, n'est pas ce qu'il y a de mieux dans cette catégorie. Ni celui du « Rendez-vous des amis », dans un autre genre : voilà pourquoi, sa tonnelle est si agréable l'été. L'intérieur l'est moins, pas très gai et bruyant, car mal insonorisé. Mais pour les prix ultra modérés que ces deux établissements affichent, on ne peut tout avoir. D'autant plus que leurs chefs aiment leur travail et sont respectueux de leurs clients.

En tout cas, j'ai appris que tu étais une bonne cuisinière. Dommage que ton anonymat empêche de s'inviter chez toi. Une petite anecdote à ce sujet : lorsque j'écrivais des critiques gastronomiques dans la rubrique « Les Palais gourmets » pour « Le Bulletin du Bâtonnier », un cercle éponyme avait été constitué. A tour de rôle, ses membres devaient organiser un repas chez eux pour que soit testée et notée leur cuisine. Pour être franc, pas tous ont joué le jeu.

156 Le dimanche 29 octobre 2006 à 17:54, par Ringarde

Cher JJ, je n'ai pas encore eu l'occasion de tester l'Univers mais j'ai découvert un petit restaurant répondant à peu près à mes critères : Il s'agit du TRENTE qui se trouve 30 rue Pastorelli (l'ancien Temple des Douceurs) où je suis allée dîner jeudi soir. Cadre agréable à la fois contemporain et chaleureux, (toutefois, légèrement bruyant lorsque la salle est pleine, mais ce'est très supportable, et si c'est moi qui le dis, vous pouvez y aller de confiance !) accueil très sympathique, prix assez doux (25 euros le menu du soir, entrée plat et dessert), table très correcte, peut être un peu nouvelle cuisine (légumes à peine cuits en ce qui concerne l'accompagnement du saumon). Enfin restaurant à conseiller.

142 Le lundi 23 octobre 2006 à 13:12, par Ringarde

Merci infiniment J J, de penser à moi. je n'ai pas encore eu le temps d'expérimenter l'Univers. j'étais allée dans ce restaurant voici de très nombreuses années, j'avais été déçue de l'accueil inexistant, je n'y étais pas retournée. Pour moi, le cadre et l'accueil sont essentiels. Normal, lorsque l'on est bonne cuisinière et que l'on aime recevoir. Je vais chercher au restaurant une détente plus encore qu'un met délicat, que je suis capable de concocter. (L'heureux homme que mon mari, direz-vous à juste titre !) Je suis de plus en plus exigeante et il est important pour moi de ressentir que le restaurateur aime son travail, le fait avec bonheur, et fait passer son amour du métier dans les assiettes de ses convives. et dans leur accueil !

168 Le vendredi 3 novembre 2006 à 09:30, par Jean-Jacques Ninon

Au premier rang des corporations pour lesquelles j'ai une prédilection marquée, se place celle des gens de bouche. Ainsi que je l'exposais au cours de critiques gastronomiques, ce qui m'importe est le rapport qualité-prix d'un restaurant. Si celui sert une cuisine excellente à prix extraordinaire, je pense que c'est encore heureux qu'à ce tarif, elle soit exquise. Je dirais même que c'est obligatoire et que l'on ne peut tolérer aucun raté, que ce soit au niveau des plats que de l'accueil, du service ou du décor.

Voilà pourquoi je m'extasie devant des établissements comme « L'Univers » ou « Le Rendez-vous des amis », car, là, on peut accepter un décor déficient ou une erreur par ci, par là. D'ailleurs rares.

Ce qu'il faut également savoir – quand on paie un menu à 20 ? dans le premier ou à 18 et 23 ? dans le deuxième –, que leur bénéfice est infime.

Pour se rendre compte de leur exploit, voici la répartition établie par André Robert, l'un des propriétaires de « La Cagouille » (à ne pas confondre avec le livre « Le Cri de la gargouille » de D. de Villepin) pour une addition de 55 €, prix d'un repas moyen dans ce restaurant parisien de poissons et coquillages :

- salaires et charges sociales : 19,4 €
- nourritures et boissons : 14,7 €
- autres charges (électricité, loyer...) : 10,1 €
- TVA (19,6 %) : 9,0 €
- bénéfice : 1,8 €

Encore pis que pour les avocats (moyenne nationale de l'ensemble des charges 73 %) !

171 Le vendredi 3 novembre 2006 à 13:42, par J-J Ninon

Lu dans Le Figaro d'aujourd'hui un article sur Marc Veyrat. Vous savez le chef chapeauté (il vend même ses couvre-chefs, c'est le cas de le dire), coté trois étoiles au Guide Michelin et 20/20 par le Gault et Millau (ça peut exister une telle note ?), qui arrose ses plats des herbes qu'il a préalablement cueillies, complaisamment filmé par la TV. Il envisagerait d'abandonner la campagne pour Paris ou New-york.

Je vous passe les supputations des rédacteurs, Vianney Aubert et François Simon, pour ne retenir que ce passage qui m'a laissé pantois : « Ce n'est pas la hantise de la salle vide qui le chasse. Avec son menu dégustation à 385 €, il faisait salle comble chaque soir. » Prix à multiplier au moins par deux, car on ne va pas seul se goberger dans ce genre d'endroit, plus les vins évidemment. A ce tarif là, je mange les pissenlits par la racine.

172 Le samedi 4 novembre 2006 à 07:22, par citoyen de base

Lu également que ce chef "en vogue" car le mieux noté (?) vend son établissement de Megève à un Suisse fortuné et entend se consacrer à son établissement de Verriers du lac pour faire sa cuisine au centre de la salle de restaurant ; j'imagine la mise en scène grotesque de ce chef au couvre chef de feutre manipulant avec force démonstration son herbier , pour en faire spectacle;

je suis comme JJ , je ne vais pas au restaurant pour aller au spectacle , laissons cela aux touristes japonais !

173 Le samedi 4 novembre 2006 à 10:13, par Jean-Jacques Ninon

Ce matin, samedi, café pris de bonne heure, avec J-P Castillon à la terrasse (réfrigérée) du « Cayenne K'fé ». Deux questions cruciales ont été abordées :

1/ Une revue des restaurants

Nous sommes tombés d'accord sur le service exceptionnel qui existait au « Moulin de Mougins » du temps de Roger Vergé. Depuis que Lorca l'a remplacé, ni JPC, ni moi-même n'y sommes allés et ne pouvons donc émettre d'avis sur son successeur. Du moins, sur le service. Car sur ses « plats », si on peut les appeler ainsi, que j'avais goûtés lorsqu'il officiait au « Chanteclerc », je ne suis pas trop le genre à apprécier les dînettes pour poupées. J'ai mis l'eau à la bouche de JPC en lui racontant que lorsque j'avais écrit et dessiné un ouvrage sur le vin de Bellet, Roger Vergé avait volontiers accepté de le préfacer. Puis, non content de m'avoir fait cette faveur, il m'avait invité dans son établissement et, après avoir convoqué le sommelier, composé sur l'instant un menu autour du vin de Villars-sur-Var. Souvenir inoubliable du dîner, du talent et de la gentillesse d'un personnage de grande classe.

174 Le samedi 4 novembre 2006 à 11:29, par supervolontaire

je comble mon retard dans la lecture de ce blog, empêchée par des obligations dues, dirons nous, à une collaboration plus qu'envahissante et à une surveillance de tous les instants des moyens soit disant mis à ma disposition pour traiter les dossiers, notamment personnels...las...non content de manquer des rendez vous avec d'éventuels clients, j'ai été privé des échanges culturels et gastronomiques dont je suis friand.

espérons que la prochaine saison sera plus douce, à l'instar des desserts (et du reste) proposé par la Caffé Bianco sis rue chauvain à nice et dont l'accueil et la saveur font oublier

l'exiguité des lieux et la proximité des tables voisines.

Avec un menu carte à 22 ? le soir, et des prix raisonnables le midi (12E), on peut se régaler d'une cuisse de canard confite avec frites maison impeccables, ou, au hasard, d'un filet de lotte roti, précédé d'un oeuf poché sauce madère ou d'une fricassée de crevettes, et finir en beauté sur un crumble impeccable ou un fondant au chocolat intense.

Ajoutez le sourire des serveurs et le poivre concassé à la demande, ce repas ne manquera pas de saveurs.

203 Le jeudi 9 novembre 2006 à 17:18, par J-J Ninon

Cher Ratafia, très heureux de compter parmi nous, un honorable correspondant parisien qui pourra nous donner des nouvelles du barreau de la capitale. Tu m'es d'autant plus sympathique que tu as choisi un pseudonyme qui me va droit au c?ur ; ratafia étant le nom générique des eaux-de-vie, issu d'un mot créole, provenant lui-même de tafia, eau-de-vie résultant de la mélasse et des débris du sucre de canne. En un mot le rhum, eau-de-vie la plus ancienne que buvaient les marins et spécialité de La Réunion et de tant d'autres îles où il fait si bon vivre. Un bon rhum, un bon cigare, un carré de chocolat, à l'ombre d'un palmier, que demander d'autre ? Sans doute est-ce la raison pour laquelle Gauguin s'est retrouvé à Tahiti.

Pour répondre à ta question, à Nice, où il y a aussi la mer et des palmiers, il fait toujours beau. Comme dans mes îles.

208 Le vendredi 10 novembre 2006 à 16:56, par jean-Pierre CASTILLON

Je reprends donc la plume après un long silence.

J'avais interrogé notre Ami(e) : Bogeste sur Anatole France.

La réponse qui m'a été faite semble dénoter un manque d'enthousiasme pour cet auteur sauf en ce qui concerne le fait qu'il serait un « libre penseur ».

Est-ce à dire que Bogeste appartient à cette catégorie ?

Je n'aime pas beaucoup les libres penseurs, tout au moins ceux qui se présentent comme tels, et je ne pense pas qu'Anatole France l'ait été jusqu'au bout même s'il adhérerait à l'association du même nom.

Le scepticisme dont il a fait état tout au long de son ?uvre ne s'inscrit pas dans l'orthodoxie de la libre pensée, les puristes estimant que libre pensée et scepticisme sont inconciliables. Il est vrai qu'il a eu des paroles terribles sur Dieu, auquel il ne croyait pas, mais je pense que sa pensée demeure constructive et toute son ?uvre balance entre le sérieux et le plaisant.

Je pense qu'il était un être profond mais que sa timidité lui imposait de cacher l'influence qu'il a pu avoir sur ses contemporains.

Charles Maurras qui était agnostique classe Anatole France parmi les sauveteurs, en les opposant aux incendiaires.

Lorsque l'on visite d'ailleurs, Aux Martigues, la Maison du Chemin de Paradis, les ?uvres d'Anatole France tiennent une place de choix sur les rayonnages de la bibliothèque.

La nourriture de l'esprit étant faite passons à celle du corps.

Mon voyage en Italie du Nord fut un régal à tout point de vue.

Il est vrai que j'aime ce pays et ceux qui l'habitent et que mon jugement est très souvent faussé.

Quoiqu'il en soit je vais survoler la gastronomie que j'ai pu à loisir déguster.

Quand je parle de gastronomie italienne je parle de la vraie. Je parle de celle qui est, à mon avis, l'égale de la française. Je parle de celle que l'on ne rencontre que dans le pays ou dans de très rares restaurants français desquels sont bannis les pizzas et autres vins pétillants.

Première étape « Combal Zero » à Rivoli qui est devenu un faubourg de Turin.

Le restaurant se trouve dans les communs du château des Savoie sur la place Mafalda de Savoie (fille de Victor Emmanuel III, morte à Buchenwald en 1944 après avoir été enlevée par les allemands)

Le restaurant est de facture très moderne, très éclairé par la lumière naturelle, avec des tables espacées.

Un service irréprochable et attentif et une propreté de très bon aloi.

Ce restaurant s'inscrit dans la lignée de ceux qui pratiquent la nouvelle cuisine italienne, c'est à dire une cuisine privilégiant la simplicité et les saveurs.

Deux types de cartes :

- Une traditionnelle

- Une inventive ; ce restaurant se voulant l'émule de El Bulli, le restaurant de Ferran Adria en Espagne.

Le temps nous étant compté nous avons opté pour une carte traditionnelle (une étoile au Michelin) qui a été un régal.

En effet le menu « nouvelle cuisine » de 14 plats nécessite deux heures et demie environ de dégustation en ce compris le temps nécessaire, avec marteau et planche d'appui, pour casser l'argile dans laquelle le morceau de volaille est cuit.....ou les mélanges à opérer : fioles à l'appui, sans oublier les brumisations de parfums de légumes.....

J'ai déjà programmé un voyage pour goûter à ce menu avec coucher sur place.

Ceci étant :

- Mise en bouche d'un consommé de potimarrons

- Soufflé de choux et de polenta

- Escalope de foie gras sur lit de carde

- Pâtes aux truffes

- Fromages

- Dessert au chocolat

- Mignardises

Les vins : En apéritif vin blanc du Haut Adige (sauf pour votre serviteur qui a bu un malt et qui ne supporte pas le vin blanc : par incompatibilité d'abord et par snobisme ensuite), pour le repas Barolo en magnum.

Coût 70 ? (vin compris)

Le soir étape à Tiglioli d'Asti dans une ancienne maison patricienne totalement restaurée où des chambres accueillantes attendent les hôtes dans un décor de rêve et un prix très doux. (Qui a dit que l'Italie était chère ?)

Après un apéritif dans le salon de la bâtisse direction les anciennes écuries transformées en restaurant.(Une étoile au Michelin)

- Mise en bouche par une émulsion de céleri de choux et de tomate (non mélangées façon Irish coffee)

- Consommé de châtaignes avec quelques éclats de truffe blanche rapée

- Vitello al tonno (escalopes de veau farcies au thon)

- Tranches de lapin farci au porc

- Pâtes fraîches à la truffe

- Plat de résistance : en fonction des goûts de chacun.

- ?ufs au plats sur lit de carde avec truffes blanches

- Fromages

- Desserts

Les vins : Plusieurs déclinaisons de BARBERA rouge en magnum 15, 5 °

Grappa de Chardonnay avec cafés serrés.

65 ? sans les vins qui ont plus que doublés l'addition.

Le lendemain visite d'Asti avec guide ( merveilleuse cité) et départ vers Canelli où se trouvent les plus grandes caves d'Europe et qui sont classées au patrimoine de l'humanité.

Repas au Restaurant San Marco (Une étoile au Michelin)

Le repas a été essentiellement axé autour de la truffe blanche facturée à part après pesée sur une balance électronique.

Ne me demandez pas le menu j'ai honte de l'écrire tant la profusion des plats a été conséquente.

Sachez que là encore de nombreuses déclinaisons de foie gras, de cèpes, de ravioles, de pâtes,

de gnocchis, de galettes de polenta, de veau et de lapin ont défilé dans les assiettes.

Le vin toujours du blanc en apéritif (j'ai pris un malt : un Lagavulin) et du rouge toujours en magnum (nous étions nombreux) une cuvée spéciale de Barbera.

Le prix du repas hors truffes 80 ?.

Après midi visite des caves de Canelli avec dégustation privée d'Asti accompagnée de Parmesan.

Le soir repas léger dans une auberge de montagne

- Lard cru sur lit de salade

- Quelques cochonnailles

- Tripes à la piémontaise

- Fromage

- Desserts

Toujours du blanc et moi du.... Et rouge de la maison.....

Coût total 41 ?

Le lendemain retour sur Nice avec passage à Ponte di Nava pour acheter quelques kilos de cèpes et du miel.

Repas dans une auberge du cru (Toute la région y afflue)

- Blanc et moi.....

- Entrées diverses de charcuterie, de choux en soufflé, de galettes de polentas, de cèpes....

- Feuilleté d'escargots

- Scalopine de veau.

- Côtes d'agneau

- Pâtes aux truffes

- Fromages

- Tiramisu

Vin rouge de la région

60 ?

Le soir à Nice soupe de courge et yaourt.

Depuis 15 ans que je vais au même Hôtel à Paris, dans le quartier latin je n'avais jamais dîné à la Brasserie LIPP.

J'ai réparé la semaine dernière cette carence.

Cadre admirable, personnel courtois et stylé, vin de première qualité, faune singulière.

Nourriture ? aucun intérêt.

Je suis certes vachard mais je suis intransigeant sur le hareng à l'huile et le cassoulet.

Des amis m'ont dit que chez LIPP on y allait pour manger de la choucroute ou des lentilles.

Soit...

Me femme a mangé une choucroute.

Sa réaction ? la même que la mienne.

Au final une bonne soirée tout de même.

Dès après départ pour Rambouillet chez des amis.

Je ne critiquerai pas car la cuisine de la maîtresse de maison rivalise avec les plus grands et la cave....n'en parlons pas.

Mais il est vrai que nos amis vont revenir vers le sud et que si les vins acceptent d'aller vers le nord ils supportent mal un retour vers le sud.

Il faut donc consommer les bouteilles de grands crus.

Enfin retour, nonobstant mes critiques négatives aux viviers : mais cette fois au restaurant. La direction s'est rachetée.

Avant hier soir, pour tester un restaurant dans le cadre d'un colloque, déplacement au nouveau restaurant des frères VIANO, boulevard Victor Hugo.

Allez y.....

Je tiens à préciser que le mois écoulé a été faste sur un plan gastronomique.

Toutefois je tiens à préciser qu'une telle équipée est exceptionnelle et qu'elle ne constitue pas l'ordinaire de mes préoccupations culinaires.

Repos jusqu'à la mi décembre où à la faveur d'un déplacement professionnel dans un premier temps et amical dans un second il m'est promis quelques dégustations pas tristes.

Un conseil pour être bien après un repas :

- ne pas faire de mélanges de vins

- prendre à titre préventif un citrate de bétaine qui permet à la vésicule de bien fonctionner

- après le repas si un voile discret ceint le front ou si la ceinture donne l'impression de serrer : un alka selzer.

Toutefois en arriver à de pareilles extrémités est la négation du bien manger en devenant l'égal de l'animal qui, lui, s'est repu.

Amitiés à tous.

209 Le samedi 11 novembre 2006 à 11:03, par Jean-Jacques Ninon

Nouveau miracle, après la réapparition de Kshatriya : celle de JPC (Jean-Pierre Castillon). Nous avons longtemps attendu leur retour, mais ça valait le coup (de l'étrier).

Tout de même, c'est bizarre : quand on effleure les touches du clavier, les génies qu'ils sont, sortent de l'ordinateur, comme Aladin de sa lampe. Mais l'absence de JPC (Jean-Pierre Castillon) est explicable, lorsqu'on lit le programme chargé – c'est le mot – auquel il a dû faire face avec le courage qui est le sien. J'ai eu l'impression de lire les exploits de Porthos à table avec ses francs compagnons. Excepté lorsque je lis à propos du « Combal Zero » (le bien nommé ?) près de Turin, que cette auberge se veut « l'émule de El Bulli, le restaurant de Ferran Adria en Espagne ». Tout ce que je déteste, n'aimant ni les imitations, ni les mignardises, ni la cuisine fusion, ni les mélanges rocambolesques (cf. commentaire n° 127). Du moins, avant d'en arriver à ces digressions, il faudrait que j'eusse éclusé les plats bêtement classiques – allégés ou non, revisités ou non – de la cuisine française, inépuisable.

Justement « Lipp ». A chaque fois que je vais à Paris, c'est un rite. La brasserie telle que j'en rêve à Nice où ce genre d'endroit est inexistant. Dans notre bonne ville, se cachent sous cette appellation, de simples pizzerias dont ni les plats, ni le décor ne ressemblent de près ou de loin à une brasserie et à ce qu'on y sert. Il y a bien « Flo », mais ce n'est qu'un ersatz, un succédané.

Chez « Lipp », c'est vrai, les plats, réellement de brasserie, ne sont pas vraiment extraordinaires, mais d'une honnête facture. Mais retiennent l'attention les serveurs en noir et tablier blanc, le service ; en un mot, l'atmosphère qui transporte, l'espace d'une soirée, à la Belle époque. Le cœur qui bat avant d'y entrer, parce qu'on a l'appréhension de savoir si l'on sera bien placé, si l'on réussira l'examen de passage propre à flatter son ego. Un soir, y allant seul, je me retrouve à l'une des plus belles tables : au rez-de-chaussée, directement sur la banquette près de la caisse et de l'entrée. Presqu'en vitrine. Trois semaines plus tard, j'y retourne, superbement accompagné. Je suis expédié à l'étage avec le chargement de cars japonais et de belges que l'on cache ! Comme je ne veux pas être goujat, cherchez vous-mêmes l'erreur.

210 Le lundi 13 novembre 2006 à 05:37, par Jean-Pierre CASTILLON

Cher Jean-Jacques,

Je partage ton point de vue sur la cuisine que tu dis détester.

Nous en avons parlé à plusieurs reprises et, moi aussi, j'aime la cuisine traditionnelle même si elle revêt un caractère inventif.

Toutefois ne serait-ce que pour avoir une idée sur le sublime ou la duperie de ces expériences culinaires ; pourquoi ne pas tenter?

El Bulli demande deux ans d'attente pour réserver une table et fait déboursier environ 600 ?.

Combal Zero demande un délai de prévenance traditionnel et fait déboursier 140 ?.

Voilà pourquoi je désire tenter l'expérience.

Le nom de Combal ZERo vient du fait que le restaurant est situé au point zero de la vallée de Combal.

211 Le lundi 13 novembre 2006 à 10:33, par Jean-Jacques Ninon

Ce matin, dès 8 h 30, à la terrasse du « Cayenne K'fé », nous dissertons, DAC (Danièle Artaud-Castillon), son conjoint, JPC (Jean-Pierre Castillon) et moi-même sur leurs agapes sus décrites. Je m'esbaudis sur la capacité d'ingestion de JPC (Jean-Pierre Castillon), notamment de ce qu'il appelle un « repas léger » du soir (après un copieux déjeuner et, sans doute, petit-déjeuner) comportant, rappelons-le :

- " Lard cru sur lit de salade
- " Quelques cochonnailles
- " Tripes à la piémontaise
- " Fromage
- " Desserts "

M'étant étonné de la présence, en particulier de tripes dans un dîner censé être une collation, JPC (Jean-Pierre Castillon) me rassure : accommodées avec des blettes, elles sont légères. Ouf !

Tout aussi étonnant lorsque JPC (Jean-Pierre Castillon) nous apprend que des gogos attendent deux ans pour se faire soutirer 600 ? (sans les vins ?) par « El Bulli ». 600 ?, pour moi, c'est le prix d'un week-end.

212 Le lundi 13 novembre 2006 à 11:04, par Jean-Pierre CASTILLON

Non JJN les tripes n'étaient pas accompagnées de blettes mais de quelques morceaux de

côtes de céleri.

Rendons au Piémont ce qui lui appartient.

Pour le petit-déjeuner:

- Charcuterie de montagne
- Omelette de blettes
- Saumon fumé
- Scalopine froide
- Viennoiseries
- Et quelques autres sucreries auxquelles je n'ai pas goûté.

Je précise qu'il s'agissait d'un buffet et que les quantités étaient, par mes soins, réduites à la portion congrue.

213 Le lundi 13 novembre 2006 à 11:51, par Bôgeste

Bonjour tout le monde et bon début de semaine!

Je suis ravi de savoir que JPC est revenu de son périple italien , de surcroit avec de bonnes adresses !

Merci pour tous ces renseignements y compris ceux permettant d'ingérer un maximum de bonnes choses avec un minimum de désagéments digestifs!

Je n'ai pas fait preuve de grand enthousiasme à l'énoncé d'Anatole France , auteur que JPC affectionne particulièrement car je ne le connais pas vraiment bien , mises à part une ou deux de ses oeuvres lues il y a fort longtemps.

Je ne sais de lui que peu de choses et effectivement qu'il était libre-penseur . Pour ma part je me définis comme libre-penseur mais dans le sens où je redoute les dogmatismes bien qu'étant croyant; En effet la croyance en Dieu n'est pour moi pas un dogme , ne répond à aucune autorité mais répond plutôt à un argument rationnel; Je sais que pour beaucoup de libre penseurs il n'y a pas d'argument rationnel en faveur de la croyance en un Dieu.

Je redoute un peu les dogmatismes religieux... la foi est en moi et c'est tout;

J'ai maintenant envie de lire Anatole France ,lorsque j'aurai fini le pavé dans lequel je sombre: celui des "bienveillantes " de Jonathan Little, commencé avant qu'il ne soit distingué doublement par des récompenses littéraires;

La lecture de cet ouvrage est très dure, les propos et les récits eux aussi sont durs...

Cher JJN,

Je suis allé à la brasserie LIPP sans avoir l'angoisse d'être refoulé à l'étage des japonais, et d'ailleurs je ne l'ai jamais été ; une fois en excellente compagnie d'ailleurs moi aussi , nous fûmes installés en bonne place naturellement.

La cuisine est bonne sans plus. mais effectivement l'institution vaut le détour.

Enfin je partage le point de vue de JJN , sur le non sens de la part d'un procureur de prôner l'abolition du secret de l'instruction;

les propos tenus par ce magistrat de façon extrêmement médiatisée sur toutes les chaînes de TV et de radio sont d'une démagogie incroyable; mais cela plait , c'est ce que le bon français moyen veut entendre....

A plus pour d'autres échanges notamment sur les îles ..

224 Le mercredi 15 novembre 2006 à 10:10, par J-J Ninon

Ce n'est pas possible, Beauté des Isles a dû se tromper d'île. Je n'aurais pas débouté une compatriote, avec laquelle j'aurais pu échanger des tas de choses, je veux dire des recettes.

tes de « rhum arrangé ». J'aurais même pu lui concocter, comme pour Bôgeste, une rougail de saucisses ou de morue.

Domage que leur anonymat ne me permette pas de les inviter à les partager, car je ne connais pas de bon restaurant réunionnais à Nice. Celui du « Barachois », tenu par Dijoud, a été vendu. De toute façon, si sa cuisine était excellente, car non dénaturée pour « z'oreilles », l'odeur de boustifaille safranée aux oignons était insupportable. Comme l'accueil du maître des lieux.

227 Le jeudi 16 novembre 2006 à 08:33, par Jean-Pierre CASTILLON

J'ai découvert, hier soir, le tout nouveau restaurant "Trente 7" rue Pastorelli.

Cadre résolument moderne mais tamisé. Accueil irréprochable. Tables espacées.

Un menu 3+3+3 à 25 ?

Une carte généreuse

Des suggestions du jour (du midi et du soir)

Désirant prendre un pavé de biche j'ai dîné à la carte.

Le tout arrosé d'un Croze Hermitage 2004 ( 24 ?)

Il-y-a du vin en carafe.

Avec un apéritif on peut se régaler pour 35 ?.

Je conseille et attend les critiques.

Un plus: Des serviettes et des petits pains ainsi que des amuses bouche pour l'apéritif qui sortent de l'ordinaire.

Par J-J Ninon, novembre 2006 :

J'ai essayé, samedi soir, le restaurant « Trente 7 » (37, rue Pastorelli – tél : 04 93 85 27 21) recommandé par Ringarde (commentaire n° 157) et JPC (n° 228).

D'accord avec eux sur l'essentiel : cuisine suave, prix corrects, accueil parfait, et même sympathique.

Jugez en plûtôt. Un menu à 25 ? vous offre le choix suivant :

- Entrée : tapas ou minestrone et son croustillant de parmesan ou saumon mariné à l'aneth ;

- Plat : côtes d'agneau grillées ou pavé de saumon frais (heureusement) et petits légumes ou éventail (?) de pavé de bœuf au jus de viande avec gratin de pomme de terre et légumes ;

- Dessert : mousse au chocolat ou crème brûlée à la noix de coco ou bourdaloue de poires et sa glace à la vanille.

Mais j'ai préféré opter pour la carte dans laquelle j'ai retenu des tapas consistant en de petites quenelles gratinées au fromage sur un du riz en sauce (6 ? ; excellent), la suggestion du jour, une côte de veau aux morilles et autres champignons (20 ? ; agréable), une mousse au chocolat (savoureuse). Le tout accompagné d'un Saumur Champigny (21 ?) pour une unité de couleur acceptable à la fois par les consommateurs de poisson et de viande. Sauf par moi, qui déteste les vins de Loire et la pensée unique qui veut marier la carpe et le lapin.

Une mention spéciale doit être décernée aux petits pains variés fabriqués maison (quel est le restaurant qui se soucie aujourd'hui de ce qui est pourtant l'un des apanages de notre pays ?). Idem pour les desserts. L'établissement ne s'appelait-il pas dans une autre vie « Le Palais des douceurs » ? En réalité, son propriétaire, M. Jacob, est revenu à ses premières amours. Il officiait auparavant dans la restauration, comme pâtissier au « Moulin de

Mougins » de Roger Vergé. Devenu son propre patron, il tint sa pâtisserie pendant plus d'une décennie. Toutefois, devant les difficultés de trouver du personnel se levant à 3 heures du matin, et des clients acceptant de se garer dans un parking – l'institution niçoise de la double file ayant été supprimée par le couloir de bus – il pratiqua ce « come back » (retour en arrière) réussi.

Comme l'a relevé Ringarde, le décor est plaisant, bien qu'actuel. J'écris « bien que », car, quoique fanatique du contemporain (chez moi), je suis, bizarrement, peu à l'aise dans un restaurant ainsi meublé. Généralement, on y est mal assis et il manque de chaleur. Là, non. Le seul élément qui m'a indisposé réside dans les couverts également modernes. Si bien qu'il faut être acrobate pour les faire tenir au repos sur son assiette aux bords relevés, funambule pour éviter leur chute sur son pantalon ou sa jupe (ce qui est arrivé à une comensale).

Enfin, « the best and not the least » (le dernier mais pas le moindre) : un coin fumeur avec fauteuils et table basse. Inespéré pour les amateurs de cigares. Pour combien de temps encore, en cette époque de pensée unique, dont le parlais plus haut ? Si vous pensez que j'exagère (même si cela doit augmenter le travail des avocats), lisez cet extrait d'un article de « Libération » paru samedi dernier, 2 décembre :

Ils sont membres du club d'amateurs de cigares Pour une poignée de cigares, se rencontrent régulièrement pour des séances de dégustation, publient leurs comptes rendus sur un site Internet, et sont convoqués pour ce motif pardi prochain devant... le tribunal correctionnel de Dijon. L'association Doit des non-fumeurs, qui a pour mission, via des subventions publiques, de veiller à l'application de la loi Evin, leur reproche de « promouvoir et de valoriser la consommation de tabac » et donc d'enfreindre la loi. D'autant qu'à aucun moment Pour une poignée de cigares « ne mentionne sur son site que le tabac est dangereux pour la santé », insiste Gérard Audureau, président de Droit des non-fumeurs ».

292 Le lundi 4 décembre 2006 à 15:08, par pc

La critique que tu a esquissé au sujet du "trente 7" est en tout point pertinente à ce détail près, qu' à l'instar des Epicuriens que j'affectionne, il a tendance à devenir un "repère à confrères"...

Non que cela me gêne, loin de moi, mais cela me fait penser un peu trop au travail à l'heure de la pause ou du délasserement vespéral.

363. Le vendredi 29 décembre 2006 par Bille

Je suis allée déjeuner, hier, avec une copine au restaurant « Trente 7 », rue Pastorelli, tant vanté par JPC et JJN (commentaires n° 227 et 291).

La salade de hareng et la blanquette de lotte étaient correctes. Pas de quoi s'évanouir, tout de même. J'ai surtout retenu un côté positif : les excellent petits pains ; un côté négatif : la crêpe Suzette aux bords carbonisés apportée à ma copine. L'ayant fait remarquer au serveur, celui-ci proposa de la changer. Mais alors pourquoi l'apporter dans cet état déplorable. Des fois que ça marche, car peu de clients osent protester ? D'ailleurs ma copine, plus timide ou plus crêpe que moi, refusa le changement. Mais, au moment de l'addition, le dessert fut bien payé au prix normal : 7 ? ! JPC et JJN, j'ai eu le sentiment d'être prise pour une bille !

De bôgeste, le mercredi 31 janvier 2007

Pour Supervolontaire, j'ai testé ce we une table originale ( faut pas être regardant sur le décor) mais très intéressante pour le rapport Q/P; Cuisine raffinée , copieuse, sans attente. Mais il faut prendre la voiture, s'engager dans la vallée de la Vésubie, prendre la petite route d'Utelle et c'est en montant sur la gauche: c'est l'auberge du Campo (très très rustique...). Téléphone: 04 93 03 13 12

Le chef a voulu changer de vie, c'est un original... Le menu à 26 euros comporte:

Une entrée imposée , composée de plusieurs mets; une excellente tarte feuilletée oignons carottes chaude, une terrine de foies de volaille et son coulis, un crespéou ( omelette à couches multiples), de la salade de mache et des crudités.

Puis 4 ou 5 choix de plats dont de l'agneau sauté et dans une sauce Corse avec polenta et légumes farcis, ou une truite du pays à la crème et à l'oseille et assortiment de légumes.....j'ai oublié les autres plats; un plateau de bons fromages ( laissé sur la table) et une assiette de desserts tous somptueux , en portions congrues certes mais cela suffit ( un millefeuille à se rouler par terre, une excellente crème catalane, un moelleux au chocolat très réussi , une tarte au citron meringuée, et une petite poire au vin);

Le vin , petit choix mais qualité et peu cher.

Tout ça m'a ouvert l'appétit!

Le mercredi 31 janvier 2007 à 16:42, par groupe g

Parlons boustifaille: l'un de vous a t il testé la cuisine du Makassar, rue Alexandre Mari?

Je viens de lire un article vantant leur originalité (dont je me méfie toujours ) et leur accueil sympathique (tellement rare, ce qui me pousse à y aller).

Des échos

136 Le mercredi 31 janvier 2007 à 12:51, par bôgeste

Je partage les points de vue de JJN et de Supervolontaire sur Jean-François Deniau; très peu d'articles sur lui à son décès et pourtant quel personnage, complet comme nous l'avions déjà dit de Pierre Mazeaud. Jean-François Deniau avait mené de front une carrière politique et littéraire, auteur de romans à succès comme "La Désirade" ou "Un héros très discret", tout en assumant son goût de l'aventure comme globe-trotter ou marin. Ancien ambassadeur de France, il avait été l'un des rédacteurs du Traité de Rome, texte fondateur de la communauté européenne. Six fois ministre entre 1973 et 1980, ancien député et journaliste, ce passionné de voile avait été élu à l'Académie française en avril 1992 et était membre de l'Académie de marine depuis 1999. Ces sujets sont certes éloignés de nos préoccupations professionnelles mais heureusement que l'on s'échappe de nos cabinets, et je trouve que les échanges sur ce forum sont un excellent moyen de prendre de l'oxygène ailleurs. Pour Supervolontaire, j'ai testé ce we une table originale ( faut pas être regardant sur le décor) mais très intéressante pour le rapport Q/P; Cuisine raffinée , copieuse, sans attente. Mais il faut prendre la voiture, s'engager dans la vallée de la Vésubie, prendre la petite route d'Utelle et c'est en montant sur la gauche: c'est l'Auberge du Campo (très

très rustique...) Le chef a voulu changer de vie, c'est un original... Le menu à 26 euros comporte: Une entrée imposée , composée de plusieurs mets; une excellente tarte feuilletée oignons carottes chaude, une terrine de foies de volaille et son coulis, un crespéou ( omelette à couches multiples), de la salade de mache et des crudités. Puis 4 ou 5 choix de plats dont de l'agneau sauté et dans une sauce Corse avec polenta et légumes farcis, ou une truite du pays à la crème et à l'oseille et assortiment de légumes.....j'ai oublié les autres plats; un plateau de bons fromages ( laissé sur la table) et une assiette de desserts tous somptueux , en portions congrues certes mais cela suffit ( un millefeuille à se rouler par terre, une excellente crème catalane, un moelleux au chocolat très réussi , une tarte au citron meringuée, et une petite poire au vin); Le vin , petit choix mais qualité et peu cher. Tout ça m'a ouvert l'appétit!

138 Le mercredi 31 janvier 2007 à 16:21, par bôgeste

Pardon pour l'oubli du téléphone: 04 93 03 13 12 Je me permets de vous dire qu'il n'est pas recommandé d'y aller en pleine nuit, car le chemin (que l'on prend à pied) est étroit et ne semble pas éclairé; Attention , ceci est pour Bôté des isles: ne pas y aller avec des escarpins ou talons non plats! Ma suggestion: s'y rendre pour le repas de midi , ou attendre la belle saison car la terrasse sous la vigne vierge m'a semblé sympathique et il fait jour tard, ce qui permet de voir où l'on met les pieds!!!! Au fait où est Bôté des isles? Plus de nouvelles? JJ, tu dois certainement être resté en contact avec elle ; quand revient elle? Fais nous partager son beau voyage, et sa relation avec ce général américain si extraordinaire!

171 Le mardi 13 février 2007 à 17:12, par J-J Ninon

Bôgeste, Ringarde, Citoyen de Baz, ayant disparu dans la nature ou derrière leurs fourneaux, je suis obligé de prendre leur relève gastronomique. Et comme je suis partageux, je vous communique des adresses de blogs culinaires, aux scores énormes, signalés par un article extrêmement alléchant, paru dans Le Figaro du 10 février 2007, sous la plume d'Alexandra Michot. « Pour les obsédés de cuisine, dont je fais partie, la découverte des blogs fut un véritable soulagement, plaisante Clothilde Dusoulier, jeune Parisienne installée à Montmartre, dont le blog Chocolate & Zucchini ([www.chocolateandzucchini.com](http://www.chocolateandzucchini.com)), écrit en anglais, reçoit quelque 15 000 visites par jour.(...) D'autres que moi, aux quatre coins du monde, pensaient vingt-quatre heures sur vingt-quatre à la cuisine.(...) » Clothilde a inspiré de nombreuses vocations. Notamment Pascale Weeks, l'une des figures de proue des blogs culinaires. Son journal ([www.cestmoi quilafait.net](http://www.cestmoi quilafait.net)), mi-chronique, mi-carnet de recettes remporte un tel succès que cette mère de deux enfants a quitté son travail pour se consacrer à la cuisine en ligne. « Tenir un blog est assez contraignant, rappelle Pascale Weeks. Il faut nourrir régulièrement (au moins trois fois par semaine), inventer des plats originaux et fournir des recettes inratables avec des proportions justes. Il faut également soigner les photos, ciseler les textes pour les rendre attrayants, répondre aux commentaires et aux demandes de conseils. C'est un exercice passionnant. » (...) Ceci expliquant en partie cela, on compte aujourd'hui plus de 500 blogs culinaires francophones régulièrement mis à jour. (...) Pascale, Clothilde, Claire de Cléa Cuisine ([www.clairejaponcanalblog.com](http://www.clairejaponcanalblog.com)), ou, encore Mercotte, dont les blogs affichent des taux de fréquentation impressionnants, sont toutes sollicitées pour écrire des livres, faire office de consultants ou participer à des émissions télévisées.(...) En France, les rares blogueurs qui s'essayaient à la critique donnent des sueurs froides aux chefs, déjà passablement angoissés par la sortie du Guide

Michelin. Comment faire la différence entre un journaliste et un web cordon-bleu dégainant son appareil photo numérique pour immortaliser chaque assiette et les mettre ensuite en ligne ? En attendant, les critiques gastronomiques ne se bousculent pas pour ouvrir leur blog. On rêve de les voir suivre l'exemple de Franck Bruni du New York Times, qui alimente régulièrement son blog ([dinersjournal.blogs.nytimes.com](http://dinersjournal.blogs.nytimes.com)) avec ses derniers repas dans Big Apple. La carte, l'accueil, le décor, l'ambiance, le chef, tout y passe. Du coup, il suffit de faire un tour sur ce carnet de dégustation en ligne avant de réserver une table lors d'un séjour à New York. (...) En attendant, l'humour, le zeste de folie et l'actualité culinaire étant rares dans une culinosphère centrée sur des recettes, allez donc faire un tour sur Foodgeek, ragots et ragoût ([www.wearefoodgeek.com](http://www.wearefoodgeek.com)). Un savoureux melting-pot de cultures et de nourritures, tenu par trois food addicts qui gardent l'anonymat sous les masques de Patty la Cookie, Doug le Chaud et Apollonia Batavia. Réjouissant.

Quelques blogs culinaires à consulter sans modération

Notre coup de c?ur : Food box [www.myfoodbox.blogspot.com](http://www.myfoodbox.blogspot.com)

Ainsi que : Passion Fusion [www.passionfusion.canalblog.com](http://www.passionfusion.canalblog.com)

Boire et manger quelle histoire : le blog d'une historienne de l'alimentation  
[www.segolene.ampelogos.com](http://www.segolene.ampelogos.com)

Les gamelles d'Emmanuelle [www.manouecuisine.canalblog.com](http://www.manouecuisine.canalblog.com)

Thym Citron 1 et 2 [www.thymcitron.blogspot.com](http://www.thymcitron.blogspot.com)

Cléa cuisine [www.clairejamon.canalblog.com](http://www.clairejamon.canalblog.com)

Le confit n'est pas gras

[www.anaikcuisine.canalblog.com](http://www.anaikcuisine.canalblog.com) B

io gourmand [www.biogourmand.info](http://www.biogourmand.info)

172 Le mardi 13 février 2007 à 23:35, par supervolontaire

Pour les amateurs - trices, voici d'autres sites aussi intéressants et utilisés plusieurs fois par votre serveur: [www.cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table](http://www.cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table) (un theme par jour) [www.plurielles.fr/femmes/recettes-cuisine](http://www.plurielles.fr/femmes/recettes-cuisine) (du plus simple à la recette du chef) [www.marminton.org](http://www.marminton.org) (la plus grande base de données) [www.cuisine-du-monde.com](http://www.cuisine-du-monde.com) (comme son nom l'indique). Bon appétit!

241 Le lundi 5 mars 2007 à 09:36, par Jean-Jacques Ninon

Merci Arlequin – et aux autres – pour votre précieux et constant soutien.

Quant à Glouton et Brune, pour répondre à leur demande – bien que j'eusse souhaité que JPC s'exprimât dans un autre domaine - j'ai ce qu'il leur faut. Mieux que les cours de cuisine à la TV, encore mieux, que les blogs culinaires, dont je vous ai donné les adresses (commentaire 171 dans Forum 3 ou Critiques gastronomiques), voici la première chaîne de cuisine sur Internet mettant, le savoir-faire des chefs à la portée de Bôgeste, Ringarde, Supervolontaire et Citoyen de Baz : [www.cuisinierenligne.fr](http://www.cuisinierenligne.fr)

Et ce, quelle que soit l'heure. Ce qui permettra à Brune de garder sa "nuiette préférée" (dont une description détaillée eût d'ailleurs été la bienvenue pour ne pas laisser nos fidèles lecteurs sur leur faim). Cette chaîne gratuite, a été lancée récemment - en novembre 2006 - par un ancien blogueur, Stéphane Riss. Celui-ci rend visite aux chefs dans la France entière - talents émergents ou consacrés –, les filme en leur faisant avouer leurs secrets,

leurs passions, leur parcours. Didactique et ludique.

246 Le mardi 6 mars 2007 à 16:00, par supervolontaire

cher JJ,

Parlons de droit donc mais mêlé de gastronomie, ou plutôt d'œnologie....

Cette semaine, la Justice a annulé le classement 2003 des crus bourgeois du Médoc, et un recours a été lancé contre celui de 2006 concernant les vins de St Emilion.

Les raisons de la discorde remontent aux origines du classement.

Le classement des crus bourgeois (en dessous de la catégorie des crus classés) date de 1932.

Cette distinction n'a jamais été validée par les pouvoirs publics, permettant ainsi à certains de s'approprier cette étiquette sans la mériter.

Le principe d'une révision d'un tel classement fut adopté en 2000.

En 2003, le jury ne retint que 247 vins sur 490 candidats à l'étiquette, dès lors classés en 3 sous catégories homologuées par le Ministère de l'Agriculture.

C'est ainsi que 80 recalés firent un recours devant le Tribunal Administratif au nom de la partialité du jury.

La Cour d'Appel de Bordeaux constata "un manquement à l'obligation d'impartialité" en notant que "plusieurs propriétaires d'exploitations, concernés par le classement des crus bourgeois du Médoc, étaient membres du jury des professionnels".

Ce fut donc le retour à la liste caduque de 1932, empêchant ainsi les élus de 2003 d'en faire mention sur leur étiquette!

Situation identique concernant le classement des crus de St Emilion, datant de 1955 et heureusement revu tous les dix ans.

Sur 11 propriétés non reconduites dans la catégorie "grand cru classé" de 2006, 7 ont fait un recours devant le TA...

De là à ce que la classification de 1855 (Lafite, Yquem, Latour) soit également remise en cause, buvons de l'eau ....

245 Le vendredi 22 juin 2007 à 10:18, par supervolontaire

Où on reparle de gastronomie et d'art...réunis..... (bof).

Le cuisinier avant-gardiste espagnol Ferran Adria a fait son entrée dans le temple de l'art contemporain.

Il est au cœur de la Documenta (plus importante exposition d'art contemporain au monde et dont la 12ème édition se tient pour cent jours à Kassel) sans avoir rien réalisé pour elle! Son "oeuvre" étant indissociable de son restaurant El Bulli, ce dernier est devenu un pavillon de la Documenta, avec son habituel rituel gastronomico-artistique.

"Une table pour deux est réservée chaque soir à des visiteurs de l'exposition choisis par la direction", précise le commissaire de l'exposition.

"Le musée, c'est le restaurant", explique Ferran Adria.

"Ce qui compte dans ma cuisine, ce n'est pas le plat, c'est l'expérience d'aller dans mon restaurant.

Il faut parvenir à réserver, attendre la date avec excitation, puis prendre l'avion, la voiture, pour atteindre une petite baie perdue et manger 30 plats, c'est cela mon "uvre" (!!!!!!!)

Selon le commissaire, "Ferran Adria a su créer son propre langage, qui est devenu très influent sur la scène internationale. C'est important de dire que l'intelligence artistique ne

dépend pas du support".

"C'est un endroit de réflexion, où la cuisine nous interroge sur notre relation avec la nature, notre enfance et les interdits".

Pas sûr que JJN et Bôgeste s'y précipitent...

247 Le vendredi 22 juin 2007 à 15:36, par bôgeste

Pour sûr , Supervolontaire, je ne partage pas du tout cette forme d' "art", si tant est que l'on puisse appeler cela de l'art ( et du cochon..., la tentation était grande même si cela était facile!)

Adrian Ferra dit: "aller à mon restaurant est une oeuvre d'art , dont font partie l'attente , le trajet , les 30 plats à ingurgiter...il pourrait rajouter l' addition ...et il pourrait surtout délivrer un certificat à ceux qui y sont allés qu'ils pourraient exposer! quel snobisme!

248 Le vendredi 22 juin 2007 à 16:32, par J-J Ninon

Tout à fait d'accord avec Bôgeste sur ce genre de cuisine, ou plutôt de cuistrerie épate-pseudo branché. Dans le même style, il convient de se reporter à une recette du supplément de « L'Express » de cette semaine : des pâtes aux fraises. Je suis sûr qu'il y a des précieux et des précieuses ridicules qui vont se pâmer ! Certes un rôti de veau, accompagné de gnocchis arrosés juste de sa sauce de cuisson et de parmesan, est trop simpliste. Les ignares ont toujours besoin de complications inexplicables et ésotériques que seuls eux comprennent. Ce qui leur permet d'asseoir leur supériorité culturelle sur les autres. Car, justement, ils en sont dépourvus. Voilà pourquoi je fuis les amateurs d'art et de cigares qui dissertent à l'infini pour se hausser du col.

294 Le mardi 3 juillet 2007 à 10:35, par Bôgeste

Cela fait bien longtemps que nous n'avons pas parlé de bonne table!

Les préoccupations sont moins ludiques que l'année dernière à même époque.

Pourquoi? pour plaire au plus grand nombre d'intervenants ? J'ai en mémoire les remarques de certains indiquant que les discussions concernaient des sujets auxquels ils se sentaient étrangers, littérature, art moderne, bandes dessinées...

Du coup, nous ne parlons essentiellement que de sujets en rapport avec le judiciaire.

Concernant la gastronomie, j'ai besoin de vous pour renouveler mes bonnes adresses. Je voudrais inviter la semaine prochaine quelqu'un de cher dont c'est l'anniversaire à une bonne table environs de Nice compris. Avez vous des suggestions nouvelles

298 Le mardi 3 juillet 2007 à 17:58, par Bôgeste

Merci JJ, pour ces adresses que j'ai déjà et que j'ai expérimentées mille fois.

Au fait , que veux tu dire par moradétole, concernant la serveuse du bistrot du port?

J'aurais voulu quelque chose de nouveau ( j'ai un peu peur de la réserve ) joli cadre romantique et tout et tout....

Quand je pense que tu as laissé partir une fille comme Bôôôôôté des isles qui semble avoir été formée dans ton cabinet, pour cette île lointaine remplie d'excités!

Tu dois le regrette parfois, non?

Bon je repars à la chasse d'une bonne table

299 Le mardi 3 juillet 2007 à 17:58, par Bôgeste

Merci JJ, pour ces adresses que j'ai déjà et que j'ai expérimentées mille fois.

Au fait , que veux tu dire par moradétole, concernant la serveuse du bistrot du port?

J'aurais voulu quelque chose de nouveau ( j'ai un peu peur de la réserve ) joli cadre romantique et tout et tout....

Quand je pense que tu as laissé partir une fille comme Bôôôôôté des isles qui semble avoir été formée dans ton cabinet, pour cette île lointaine remplie d'excités!

Tu dois le regretteR parfois, non?

Bon je repars à la chasse d'une bonne table.

300 Le mardi 3 juillet 2007 à 17:58, par Bôgeste

Merci JJ, pour ces adresses que j'ai déjà et que j'ai expérimentées mille fois.

Au fait , que veux tu dire par moradétole, concernant la serveuse du bistrot du port?

J'aurais voulu quelque chose de nouveau ( j'ai un peu peur de la réserve ) joli cadre romantique et tout et tout....

Quand je pense que tu as laissé partir une fille comme Bôôôôôté des isles qui semble avoir été formée dans ton cabinet, pour cette île lointaine remplie d'excités!

Tu dois le regretteR parfois, non?

Bon je repars à la chasse d'une bonne table.

303 Le mardi 3 juillet 2007 à 22:48, par fh

"Je voudrais inviter la semaine prochaine quelqu'un de cher dont c'est l'anniversaire à une bonne table environs de Nice compris."

Essaie "Amada", rue Tondutti de l'Escarène (0493 62 00 81).

C'est un restaurant japonais qui ne sent pas la friture, où le cuistot ne vient pas te barber avec ses acrobaties.

C'est bon, sans chichi mais pas plouc non plus.

Sushi remarquables selon les amateurs (je ne mange rien qui sort de l'eau), viande parfaite (il n'y en a qu'une).

Ambiance feutrée, six ou sept tables, il est vraiment très prudent de téléphoner.

J'allais oublier : quatre saké différents. La verticale s'impose...

307 Le mardi 3 juillet 2007 à 23:16, par fh

Bistrot du Port : belle assiette, décor très dur (pour l'anniversaire, tu oublies)

La Reserve : je n'ai pas essayé, mais JJN rejoint Jean-Marie Ciais, le patron des Petites Affiches, qui a payé très cher un beau décor et un repas "bof, bof".

Si c'est pour payer aussi cher, pourquoi pas le Grand Hotel du Cap Ferrat ? Le chef qui a remplacé l'inamovible serait top niveau... (se recommander de moi auprès du taulier, Michel Galopin).

Sinon, j'ai toujours été bien reçu au Palais Maeterlinck : l'hiver, c'est cosy, l'été c'est la Grèce (demander la table en terrasse au bord de la rembarde, prévoir une veste pour les frileuses en fin de soirée, à moins que vous n'en tiriez prétexte pour les enrouler au bar abrité du vent qui recèle quelques whyskies ...)

Pour le glamour, reste La Pinède à Cap d'Ail (0493 78 37 10). Demandez Eliott, pas de ma part, je n'y suis jamais allé ! Mais c'est un tuyau donné par des habitués que je vous fais passer, avec leur recommandation : ne pas manger à midi ce jour-là ...

309 Le mercredi 4 juillet 2007 à 10:52, par J-J Ninon

Eh oui, Bôgeste, tu as raison. La vérité est que je m'en tiens aux valeurs sûres. S'agissant des adresses proposées par FH, je préciserai pour :

- « Le Palais Maeterlinck », que l'endroit et la vue sont superbes, mais que la cuisine qui, déjà, était inversement proportionnelle, est devenue inexistante. Exemple : lorsque j'ai voulu y organiser notre prochain Banquet de l'Ordre, le 11 juillet, cet établissement m'a répondu qu'il ne pourrait nous offrir que des canapés ! Pas pour dormir, mais à absorber.

- « Le Bistrot du Port », que le décor n'est effectivement pas terrible pour un annif. C'est la raison pour laquelle je t'orientais vers sa terrasse.

Bôgeste - qui ignore la signification de « moradétole » (j'ai précisé que l'orthographe en était phonétique) - ne serait donc pas niçoise ? Cela veut dire à peu près « faire la gueule », en ressemblant à une tête de morue. Allons, allons, Bôgeste, ne nous fais pas croire que tu es une parigot, tête de veau

310 Le mercredi 4 juillet 2007 à 13:48, par bôgeste

Merci JJ pour tous tes renseignements toujours très judicieux. Je sais que tu es pour les valeurs sûres mais faut savoir en trouver d'autres, non?

Merci aussi à FH qui m'a donné d'autres idées .

Que penses tu , que pensez vous du Mirazur à Menton ?

Il est tenu par MauroColagreco et Alain Kerloc'h.

Arrivé d'Argentine en 2000 pour y apprendre la cuisine française, Mauro-Colagreco, italo-

argentin s'est formé auprès des grands, Bernard Loiseau, Passard à L'Arpège et au Grand Véfour à Paris. C'est là-bas qu'il rencontre son futur associé Alain Kerloc'h avec qui il se lance dans l'aventure. Ensemble, il (ré)ouvre un ancien bistrot à l'abandon depuis deux ans qui était déjà bien connu puisqu'il appartenait à Jacques Chibois.

La vue est superbe et la cuisine raffinée.

Les prix tout à fait corrects. Mais je n'y suis plus allée depuis un an et je ne sais pas si le niveau s'est maintenu.

A vous lire, merci

311 Le mercredi 4 juillet 2007 à 14:31, par J-J Ninon

Chère Bôgeste,

Effectivement, "Le Mirazur " de Menton, nous avait été signalé, le 13 septembre 2006, par scopusperi (au fait, où est passé ce critique gastronomique ?), dans les termes élogieux que voici :

" J'ai eu une bonne impression lors de ma première et unique visite au restaurant de Menton Mirazur tenu par deux jeunes ( l'un en cuisine , l'autre en salle) , cuisine fine et créative; Le menu choisi était le menu dégustation à 70 euros mais qui vaut vraiment le coup; les vins sont corrects."

313 Le jeudi 5 juillet 2007 à 12:15, par boboli

cher bôgeste,

nous n'avons pas eu le plaisir de nous présenter  
cela étant je réponds à ta question :

Que pensez vous du Mirazur à Menton ?

j'y suis allée au mois de décembre 2006

j'ai trouvé que la vue éclairée vu que c'était le soir était très belle et les plats servis pas mal  
cela étant je n'ai pas trouvé cela exceptionnel pour autant

si je peux te donner une bonne adresse ce sera au balzirosso à la frontière entre menton et l'italie

le cadre est pas mal et les plats sont vraiment excellents

on en a pour nos sousous...

à te lire...

314 Le jeudi 5 juillet 2007 à 12:39, par J-J Ninon

Ce rappel du procès de Flaubert est une excellente idée. Il me semble d'ailleurs qu'est paru, il y a deux ans environ, un ouvrage rassemblant les plaidoiries prononcées dans de célèbres procès d'écrivains.

Pour rester dans les belles lettres, excusez-moi de faire un aparté - hélas virtuel - avec

Bôôôôté des Isles : sait-elle quel était le surnom dont Saint-Ex avait gratifié son épouse, Consuelo Suncin Sandoval ? C'est facile, surtout pour Bôôôôté des Isles.

Quant à Boboli, je lui demande - comme à tous ceux qui nous font l'amitié de nous communiquer leurs bonnes adresses - de nous préciser justement : l'adresse et le numéro de téléphone de l'établissement. Merci d'avance.

315 Le jeudi 5 juillet 2007 à 14:29, par boboli

mon cher JJN, je m'exécute immédiatement sur ta requête

voici donc l'adresse et le téléphone de Balzi Rossi :

Balzi Rossi

Vintimiglia

Tel: 0184 38132

Fermé Lundi et le déj. Mardi

indication en plus: Après avoir passé la frontière à Menton au bord de mer, il y a une grande place, au fond à droite, vers la mer, avant de prendre la route vers Vintimille, on peut se garer et le restaurant est au bout d'un court chemin.

bon appétit...

316 Le jeudi 5 juillet 2007 à 16:33, par supervolontaire

Et pour ceux qui voudraient plus qu'un restaurant, voici une adresse peu banale.

L'hôtel berlinois Adlon, sis à la Porte de Brandebourg, fête son centenaire.

Il a survécu presque intact aux destructions de la Seconde guerre mondiale et fut transformé en hôpital militaire en avril 1945.

Détruit presque en totalité par un incendie en mai 1945, il commença à être réaménagé en hôtel pendant la période de la RDA avant d'être démoli en 1984.

Après la chute du mur de Berlin, la société Kempinski obtint l'autorisation de reconstruire l'hôtel Adlon.

Rouvert en 1997, transformé et agrandi, l'hôtel propose encore plus de confort.

En cette année anniversaire, l'hôtel organise un grand programme festif pour célébrer ses 100 ans et édité le "Livre du centenaire Adlon".

A essayer.

317 Le jeudi 5 juillet 2007 à 19:38, par boboli

c'est pas mal comme idée supervolontaire

mais en même temps ça risque d'être un peu loin, l'Allemagne n'étant pas aussi proche que l'Italie

cela étant si on sort de la France alors je connais un excellent restaurant dans lequel notre ancien président de la république je parle bien sûr de notre cher Jacques Chirac s'était restauré

INDOCHINE restaurant situé à ...

HANOI et HO CHI MIN VILLE

c'est loin mais c'est une excellente adresse et c'est pas cher !

320 Le jeudi 5 juillet 2007 à 22:14, par bôgeste

Il y a de l'animation ce soir !

Cela me donne l'occasion de me présenter à Boboli et de lui dire merci pour ses tuyaux gastronomiques.

Je vais essayer le Balzi Rossi.

Connais tu le Baya benyamin ( je ne suis pas sûre de l'orthographe!) ? J'y suis allée il y a quelques années , et cela fait partie de mes souvenirs les plus doux ( pas à cause du contenu de mon assiette ) encore que j'avais beaucoup apprécié la cuisine).

Il se trouve lui aussi juste après la frontière à Menton.

Quelqu'un l'a t il essayé récemment? moi je préfère rester sur mes souvenirs.

324 Le dimanche 8 juillet 2007 à 10:18, par J-J Ninon

Je manque à tous mes devoirs. J'aurais quand même pu vous donner l'adresse de l'endroit où j'ai déjeuné avec Jean-François Khan et notre confrère parisien Jean-Yves Dupeux. Il avait été choisi par JFK, non loin du siège de Marianne, dont c'est le lieu habituel de rendez-vous.

Comme vous vous en doutez peut-être, JFK ne fait pas dans le style épuré ou abstrait pour jeunes damoiselles au perpétuel régime. Donc pas de (El) Bullit, mais des nourritures franches et roboratives, avec un judicieux choix de vins, y compris en carafe ou au verre. Dès que vous entrez dans l'établissement, vous avez tout compris, sans lire le menu : genre bistrot, décor et tables de bois foncé, nappes et blouses blanches, saucissons et jambons pendus au plafond. Le patron aux fourneaux, qui en sort régulièrement pour vérifier que tout se passe bien en salle. Sa femme à l'accueil ; leur fille à la caisse, imprimant des additions à des prix modérés.

La carte : harengs à l'huile, oeufs brouillés au saumon, assiette de cochonnaille, fricassée de girolles, saucisson chaud et pommes à la crème, cassoulet, raie aux câpres, confit d'oie, carré d'agneau, tablier du sapeur. Tout ce dont rêve quelqu'un comme moi, qui saute le repas de midi. En regrettant, pour l'occasion, d'avoir fait le minimum syndical et de le regretter jusqu'à la faim - ou fin ? - de ses jours.

Quoi qu'il en soit, j'ai, malgré tout, livré une recette. Ayant choisi, pour rester léger, des moz-zarellas panées sur lit de piperade - que je vous recommande chaleureusement - j'ai commandé du saumon froid avec des légumes bouillis. J'ai écarté les différentes sauces à base de mayonnaise maison, pour réclamer de l'huile d'olive - qu'ils possédaient ! -, du gros sel et un moulin à poivre. Sous les yeux intrigués de la tablée et des taverniers, j'ai assaisonné mon poisson des ingrédients susdits. Les Parisiens n'avaient jamais vu ça. Je suis sûr que, désormais, il y aura maintenant, à cette adresse un « saumon à la méditerranéenne ». Pourquoi pas ? Puisque l'enseigne de l'auberge ne laisse absolument pas présager les mets précités : « Les Pyrénées-Cévennes », 106, rue de la Folie Méricourt (XIe) ? tél : 01 43 57 33 78.

124 Le jeudi 30 août 2007 à 14:52, par Citoyen de baz

Et oui, tout a une fin, et c'est tant mieux car les vacances ont quelque chose d'émollient, même si l'on essaye de maintenir ses neurones en éveil! Ce matin réouverture du cabinet et lecture des piles de courriers...

Je prends malgré tout le temps de venir vous saluer d'autant que les uns et les autres, ont la politesse de venir faire une incursion sur le site pour dire bonjour.

J'ai lu comme vous avant hier un article qui pourrait réconcilier JJN et JPC, si tant est qu'ils soient brouillés car je pense que leur amitié va au delà de ces brouilles!

Il s'agit de Ferran Adria ( el bulli) qui expose en tant que "chef" à la Documenta de Kassel en Allemagne.

Il ne s'agit ni de photos ni de vidéos de ses plats mais chaque soir que dure la Documenta

une table pour deux est réservée dans le restaurant Catalan, les heureux élus étant choisis par Roger Buerger parmi les artistes et visiteurs de l'expo. Ils sont pris en taxi à Kassel, prennent l'avion, un autre taxi qui les achemine jusqu'au restaurant où ils dînent, dorment sur place et sont ramenés en avion. Donc des visiteurs de musée délocalisés! Adrian Ferra ne veut pas sortir de ses murs, il n'a d'ailleurs ouvert aucun autre établissement, il compare sa cuisine à sa scène de théâtre ou d'opéra. Il a ainsi obtenu un prix de design, sa cuisine étant comme un laboratoire coupé en deux, une partie réservée au chaud l'autre au froid. Ferra n'a t-il pas dit que "venir chez lui est une expérience artistique bien plus que manger des plats"

Chez lui rien à mâcher, pas de pain ni de fromage ni de viande ou de légumes. A la place, liquides textures, émulsions, figures géométriques, pigments poudres. Des mariages extraordinaires se font (poivron vert, réglisse). Exemple de plat transfiguré par le chef: le lièvre à la royale qui devient un animal en abstraction, soit une sauce noire, mais qui redevient lièvre à la royale en bouche par le goût.

Il dit chercher à réveiller les interdits de notre enfance, certains convives s'évanouissant (je ne sais si c'est de plaisir ou de faim!)

Sur un autre sujet, je rejoins tout à fait JJN, la place faite par la presse à la disparition de deux grands hommes est très limitée, il est vrai qu'ils n'appartenaient pas au monde du show biz, car même nos hommes politiques contemporains sont "starisés" d'où ce que remarquait JJ, le nombre de journaux "people" consacrant leur une aux politiques (le maillot ringard de Ségolène Royal, la poignée d'amour retouchée de N.Sarkozy, les couturiers de Cécilia S)

Triste évolution, qui n'occulte toutefois pas l'essentiel pour certains, dont nous par exemple! (et c'est ça qui compte, la médiocrité des autres attriste mais ne doit pas nous rendre médiocres!)

Bonne rentrée à tous!

Par ninon, jeudi 3 août 2006 à 00:21 dans Gastronomie (article, RSS)  
Vos commentaires

1 Le mardi 16 oct 2007 à 06:48, par estelle

perso, j'ai un faible pour [www.alimentationgenerale.org](http://www.alimentationgenerale.org)

frais, sarcastique, décalé et groovy.

E.