



week-end | restaurants

PAR PHILIPPETOINARD

Pour une grande occasion
Le Relais des moines, aux Arcs-sur-Argens



(ci contre)
Le chef Sébastien Sanjou a décroché sa première étoile Michelin l'année dernière.

(ci dessous)
Ris de veau cuisiné en blanquette aux truffes et giroles et sphère de chocolat, crumble poire, sorbet chocolat grand cru.



Mariages heureux

Sébastien Sanjou n'a que 20 ans lorsqu'il ouvre son restaurant, en 2002, dans l'arrière-pays varois. Minutieusement, il rénove, avec l'aide de son épouse, une ancienne bergerie du XVI^e siècle en respectant la pierre, les voûtes, les poutres et l'histoire du lieu dont on dit qu'autrefois, des moines venaient s'y restaurer. Pendant dix ans, il travaille d'arrachepied jusqu'à la consécration : l'obtention, en 2013, d'une étoile Michelin.

Association de saveurs

Une juste récompense pour ce désormais trentenaire qui sélectionne les meilleurs produits, comme les légumes de Philippe Auda, installé à Roquebrune-sur-Argens, à 17 kilomètres de là. Sébastien ose marier ses betteraves avec de la poire et du mouron des oiseaux, une plante sauvage. Des racines, du sucre, de la douceur et juste ce qu'il faut de gras avec le lard italien de Colonnata (Toscane).

Le chef mélange peu, préférant juxtaposer les ingrédients en laissant à chacun le choix de composer son association de saveurs, à l'instar de cette lotte servie

avec des coques, du panais, du lard et du pecorino fumé (fromage italien). Lotte et panais, presque un classique, mais lotte et pecorino, quelle découverte ! Et que dire de la combinaison citron, chocolat blanc, litchi et poivre, avec ce cube de

chocolat qui renferme une infusion au citron de Menton et une crème glacée au poivre noir ? Eclatant de parfums ! ●

> **OÙ ?** Route de Sainte-Roseline, Les Arcs-sur-Argens (Var). Tél. : 04 94 47 40 93.
> **COMBIEN ?** De 39 € (au déjeuner) à 120 €.

A moins de 30 euros



LA TABLE DES DOMBES, AUX ÉCHETS

Pas loin de Lyon, un restaurant qui joue la carte de la cuisine traditionnelle, avec juste ce qu'il faut de modernité. Le tiramisu de carpe fumée, la rosace de saint-jacques sur une geleé d'épinard et tapenade, la sucette de foie gras aux amandes torréfiées et le soufflé glacé à la liqueur de litchi en sont de savoureux exemples

> **OÙ ?** 983, route de Strasbourg, Les Echets (Ain). Tél. : 04 78 91 80 05.
> **COMBIEN ?** De 18,50 € (au déjeuner) à 48 €.



L'AUBERGE DU ROI GRADLON, À PARIS

En dehors des crêperies, les adresses de gastronomie bretonne sont rares à Paris. Le Roi Gradlon rappelle que la Bretagne est une terre gourmande avec notamment un *kig ha farz* (pot au feu) de légende, une excellente crème Dubarry au chou-fleur et un délicieux *kouign amann* (gâteau feuilleté) accompagnés de caramel au beurre salé.

> **OÙ ?** 36, boulevard Arago, Paris (13^e). Tél. : 01 45 35 48 71.
> **COMBIEN ?** De 30 € (au déjeuner) à 110 €.