

Les grands chefs en



Quand culture rime avec gastronomie, tous les sens sont en éveil. Tour d'horizon des adresses où retrouver les artistes des fourneaux.

Gérald Passédat
au MuCEM

A Marseille, il est chez lui. Le chef du Petit Nice, 3 étoiles, a fait sortir de terre à l'entrée du Vieux-Port son Môle Passédat dans le musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée, dessiné par Rudy Ricciotti. Le résultat ? Quatre espaces de restauration qui s'adaptent aux rythmes et aux envies des visiteurs déambulant dans les jeux d'ombre et de lumière des moucharabiehs. Au dernier étage, La Table et La Cuisine, dirigées par Philippe Moreno, son ancien second, proposent les trésors de la mer et de la terre de Provence : pan bagnat aux tomates oubliées ; poisson grillé au teppan, antiboise et socca niçoise ; rôti de bœuf en croûte d'herbes et de polenta. Perché dans un jardin, Le Café du fort Saint-Jean remet au goût du jour la cuisine populaire : taboulé d'épeautre aux raisins secs et aux dattes ; caille rôtie à l'écrasée de panais. Au rez-de-chaussée, les kiosques proposent pour leur part des grignotages savoureux. **I. D.**
Le Môle Passédat, 201, quai du Port, Marseille 2^e. 04.91.19.17.80. Menus : 21,50-73 €. Carte : 18-50 €.



HANNING/REA - VILLALONGA/SIPA

trent au musée



Jean-Louis Nomicos à la Fondation Vuitton

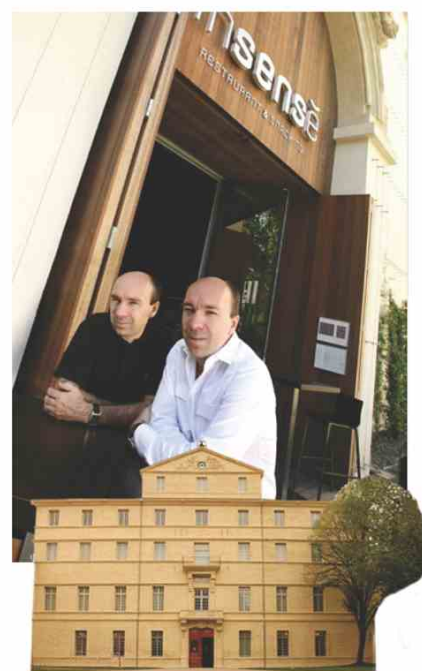
Ils donnent le sentiment de nager dans le bonheur: dix-sept poissons avec leurs écailles en Formica inondent le ciel du Frank, le restaurant de la Fondation Louis-Vuitton inauguré en septembre 2014 dans le bois de Boulogne. Jean-Louis Nomicos (*ci-dessus*), chef des Tablettes, 1 étoile, à quelques centaines de mètres de là, joue en plein cœur de l'oiseau futuriste dessiné par Frank Gehry une partition mêlant les grands classiques aux créations modernes. L'ex-maestro de La Grande Cascade et de Lasserre a confié les fourneaux du Frank à son ancien second, Victor Nicolas. Ça donne chaque midi – sauf le mardi, fermeture oblige – une carte vive, pleine d'allant. Foncez sur la supersonique salade



Caesar avec ses sot-l'y-laisse de volaille caramélisés; la délicieuse joue de veau confite avec sa purée et ses champignons des bois; l'épatant baba au rhum et sa crème vanille de Tahiti. Ne manquez pas, les mercredis et les jeudis soir, les menus exclusifs imaginés par Jean-Louis Nomicos pour des dîners thématiques autour d'un artiste, d'une couleur, d'un pays, d'un produit, d'un vin. **I.D. Le Frank**, 8, avenue du Mahatma-Gandhi, Paris 16°. 01.58.44.25.70. Menus: 28-38 € (déj.). Carte: 42-70 €.

Les Pourcel au musée Fabre

C'est un décor sobre alliant matériaux nobles et matières plus simples. Jacques et Laurent Pourcel, 1 étoile au Jardin des sens, signent la carte de L'Insensé, la table du musée Fabre, au cœur de Montpellier. Les jumeaux ont laissé le piano à Quentin Faugeras, passé par la maison Drouant à Paris. Ça donne une partition culinaire dédiée à la Méditerranée: gambas en salade relevées de piquillos et pesto, jeunes pousses à l'huile d'avocat; filet de bar grillé, polenta crémeuse, oignons confits et salsifis frits; salade d'orange à l'anis vert, madeleine au miel. De 11 heures à 17 heures, les visiteurs peuvent picorer, avec la formule Sens autour de soupes, salades, sandwichs et pâtisseries. Une offre de crème glacée signée des Pourcel verra même le jour très bientôt. **I.D. L'Insensé**, 39, boulevard Bonne-Nouvelle, Montpellier (Hérault). 04.67.58.97.78. Menus: 21 €, 26 €, 32 €.



Les Bras

au musée Soulages

C'est le prolongement naturel du musée Soulages qui se dévoile derrière des parois d'acier. Après avoir foulé des lattes de métal jalonnant un chemin cerné par l'eau, on pénètre dans le Café Bras. Un lieu tamisé par de la tôle perforée où lumières, matières et espace sont un clin d'œil au plateau de l'Aubrac, à Laguiole, où Sébastien et Michel Bras (à dr.) font briller 3 étoiles. A Rodez, père et fils se sont dédoublés: d'abord avec un côté comptoir où ils livrent une carte créative inspirée des spécialités de l'Aveyron – pascade, trénel, fouace, bourriol... – pour manger sur le pouce, de l'en-cas du matin au goûter de l'après-midi; ensuite avec une partie restaurant où, chaque jour au déjeuner (au dîner les vendredis et samedis soir durant l'été), les deux Bras proposent avec leur chef Christophe Chaillou une cuisine bistrannique: charcuterie de la maison Conquet, légumes de Laurence et Bernard Roualdès, agneau allaiton de Greffeuille... **T. D. Café Bras, jardin du Foirail, avenue Victor-Hugo, Rodez. 05.65.68.06.70. Menu: 31 €. Carte des grignotages: 8,80-20 €.**



Eric Fréchon

au Grand Palais

Le pont Alexandre-III avec la Seine en contrebas. Voilà le panorama qui s'offre depuis la terrasse du Mini-Palais, la table d'Eric Fréchon. A deux pas des Champs-Élysées, le chef de L'Epicure au Bristol, 3 étoiles, propose sous la houlette de Stéphane d'Aboville une cuisine qui met le produit en majesté: soupe de concombre glacée au lait de coco, émietté de crabe au curry; cabillaud nacré, écrasé de pommes de terre rattes, écume au citron et badiane; ris de veau en croûte de comté, mousseline de pomme de terre; crème à la verveine en fine gelée de miel. Eric Fréchon propose aussi une carte plus canaille: cœurs de sucrose, copeaux de parmesan, huile d'olive et vinaigre balsamique; sardinillas en boîte, beurre aux algues; assortiment de glaces et sorbets **THIBAUT DANANCHER**

Mini-Palais au Grand Palais, 3, avenue Winston-Churchill, Paris 8^e. 01.42.56.42.42. Menu: 28 € (dég.). Carte: 26-75 €.