

LES CHEFS QUI VONT FAIRE 2022

ÉTOILÉS CONFIRMÉS,
 ESPOIRS DES FOURNEAUX,
 CLASSIQUES
 OU RUPTURISTES...
 « LE FIGARO » PASSE
 EN REVUE LES TABLES
 DE PARIS ET DE PROVINCE
 À SUIVRE EN CE DÉBUT
 D'ANNÉE. PAGES 26 ET 27



Le chef Philippe Etchebest.

MICHEL FIGUET/LE FIGARO MAGAZINE - VALÉRIE MACON/AFP/MAXIME GAUTIER

L'ÉVÉNEMENT

UNE RENTRÉE DES TABLES SURVITAMINÉE

DURANT LES PROCHAINS
 MOIS, LES OUVERTURES
 ET LES PROJETS
 SE MULTIPLIENT,
 NOTAMMENT
 EN PROVINCE,
 ET CE EN DÉPIT D'UN
 CONTEXTE DIFFICILE.
 TOUR DE PISTE.

ALICE BOSIO [@alicebosio](https://twitter.com/alicebosio)

La chape de plomb Omicron, les pénuries de personnel (amplifiées par les contaminations et les isolements Covid), les incertitudes sur la reprise écono-





Bise, Jean Sulpice, a réalisé d'importants travaux dans son Bistrot 1903, qui rouvrira, entièrement repensé, sous le nom de Restaurant 1903. L'architecte d'intérieur Émilie Bonaventure a imaginé un lieu plus confortable, ouvert sur le lac grâce à une rotonde avec vue. Le chef y proposera pour 60 couverts une cuisine réconfortante et bourgeoise, en écho à l'histoire de l'Auberge, tournée vers le lac mais aussi vers la diversité des terroirs français : gratin de queue d'écrevisses, pigeon en croûte, foie gras et réglisse, risotto de céleri au vin jaune (env. 60-75 €). Une cave à fromages a été aussi créée.

303, route du Port. Le 4 mars.

► Pavillon (Monaco)

Arrivé à l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo l'an dernier, le multiétoilé Yannick Alléno entame la seconde phase de transformation de son restaurant gastronomique, qu'il s'apprête à transformer en Pavillon, sa marque enseigne du rez-de-chaussée chez Ledoyen. Comme à Paris, la décoration tout en jeux de matières (bois et miroirs aux teintes bleues inspirées de l'esprit de la Côte d'Azur) a été confiée à Chahan Minassian, qui a imaginé une grande cuisine ouverte sur le comptoir sous verrière, une salle de restaurant et une grande terrasse paysagée.

Square Beaumarchais. Avril.

► Bulle (Lyon)

Guy Lassausaie, étoilé à Chasselay (Rhône), poursuit son développement avec l'ouverture de la brasserie Bulle (pour « bistronomie urbaine locale légère et écologique »), sur la colline de Fourvière : 700 m² (dont la moitié dédiée à la salle), avec une double terrasse, dans un bâtiment classé monument historique du XIX^e siècle, la Maison Carrée. La carte fera la part belle aux produits lyonnais (env. 50-70 €).

8, place de Fourvière. Mi-avril.

► Bierbuik & Bloemeke (Béthune et Dunkerque)

Entouré de son cousin Clément Dubrulle et de son meilleur ami Kevin Rolland, Florent Ladeyn (L'Auberge du Vert Mont), figure de la cuisine du Nord, dupliquera son Bierbuik & Bloemeke à

double détente, d'abord à Béthune (dans un ancien dépôt-vente rénové), puis à Dunkerque (dans l'ancienne Criée). Comme à Lille, les établissements - ouverts tard - serviront d'un côté street food et bières brassées par la maison, de l'autre une cuisine flamande soignée à prix doux. Le tout 100 % local et de saison, bien sûr - avec un accent iodé sur l'adresse de la ville côtière Dunkerque.

Béthune : 8, Grand-Place. Dunkerque : place du Palais de Justice. Mai-juin.

► Les Grandes Halles du Vieux-Port (Marseille)

Un marché paysan et des commerces de bouche d'un côté, une quinzaine de comptoirs orchestrés par des restaurateurs locaux de l'autre : la Cité phocéenne accueillera bientôt 2000 m² dédiés à la gastronomie. Côté food court, cuisine marseillaise (par l'étoilé Ludovic Turac), mais aussi italienne (la pizzeria La Bonne Mère), libanaise, espagnole ou israélienne, à déguster sur place (400 places assises en extérieur sur la place centrale) ou à emporter.

30 A, cours d'Estienne-d'Orves. Printemps.

► Fleur de Loire (Blois)

Après six ans à Montlivault, le double étoilé Christophe Hay inaugurera au printemps son grand projet régional à Blois. La Maison d'à Côté et Côté Bistrot ferment donc au profit de ce nouvel hôtel 5 étoiles (avec spa) de 5 000 m², pensé de façon écologique dans un bâtiment du XVII^e siècle. Il abritera un restaurant gastronomique, un bistrot et un kiosque à pâtisseries. Le chef continuera d'y valoriser le terroir ligérien et solognot, ses artisans et ses producteurs (poissons de Loire, fromage de chèvre, miel et truffes de Sologne, bœuf wagyu issu de son propre élevage...).

Quai Villebois-Mareuil. Juin.

Et aussi

À PARIS

Vus dans « Top Chef », l'arrivée de Baptiste Trudel chez Datsha (3^e, depuis décembre) et les tables d'auteur de Mallory Gabsi (17^e, janvier) et de Florian Barbarot (9^e, mars) ; le mythique club Monta-

na (6^e, janvier) transformé en table italienne haut de gamme par Salvatore Ticca et Nicola Iovine ; le Bural, un burger végétal signé Alain Ducasse d'abord proposé dans un kiosque place de la Bastille (11^e, mars) ; Jean Imbert dans la boutique Dior avenue Montaigne (8^e, mars) ; un second restaurant plus accessible sur l'île Saint-Louis (4^e, printemps) pour l'étoilé Alain Pégouret ; le grill Braise (8^e, printemps) par le duo de Contraste (groupé Eclorre de Stéphane Manigold).

EN PROVINCE

Le restaurant de plage d'Alexandre Gauthier à Merlimont (Pas-de-Calais, février) ; l'étoilé Gaëtan Evrard au restaurant Ardent de Loire Valley Lodges à Esvres (Indre-et-Loire, février) ; une trattoria et un burger Top Bun pour Big Mamma rue de la République à Marseille (mars) ; le restaurant gastronomique et la brasserie de Christophe Dufossé au Château de Beaulieu à Busnes (Pas-de-Calais, mars) ; Bouillon A, une brasserie pilotée par le 2-étoilé Christophe Aribert au Y. Spot de Grenoble (mai) ; une table pour Céline Pham en Camargue (printemps) ; le restaurant de la ferme du Doyenné à Saint-Vrain par James Henry et Shaun Kelly (Essonne, printemps) ; le déménagement du restaurant Leclere dans plus grand, toujours à Montpellier (printemps) ; le Café des Sports par Pierre Jancou à Padern (Aude, été). ■

LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

Après l'échec de celle de Lyon, ouverte en octobre 2019 et fermée en juillet 2020, c'est au tour de Dijon (photo), l'une des quatre villes retenues en 2013 pour accueillir une Cité de la gastronomie valorisant le repas français, d'annoncer son ouverture, le 6 mai prochain. La Cité internationale de la gastronomie et du vin réunira, sur le site de 6,5 hectares