



LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN



“L’OCÉAN”, AU CROISIC

Toute la pêche du petit matin dans votre assiette

Voilà un établissement qui mériterait 3 étoiles pour la fraîcheur de son poisson et de ses fruits de mer, pour leur cuisson millimétrée. Mais les 3 étoiles ne récompensent jamais la vérité des produits ni leur exécution sans sophistication. Depuis longtemps déjà, M. et Mme Gérard Louis reçoivent leurs clients dans leur maison, construite sur les rochers, plage de Port-Lin, au Croisic. Ils y étaient serveurs, avant d’acheter le restaurant. Aujourd’hui, Madame Louis, sa fille, Dominique, et Emmanuelle, sa petite fille, sont en salle ; le gendre, Gérard, en cuisine ; le petit-fils, Charles, au bistrot.

Une sacrée famille, qui a su développer un patrimoine merveilleusement situé. Une incroyable verrière panoramique de 30 mètres de long, frappée par les vagues, devant les tables, a remplacé la baie vitrée des origines. La maison a été refaite à neuf. Place au moderne de bon goût. Bien sûr, la famille Louis

n’a aucun mérite à proposer coquillages, crustacés et poissons de première fraîcheur. La mer est devant sa porte. mais le bon choix existe. Sur le plateau de fruits de mer, souvent des huîtres de Prat-ar-Coum d’Ivon Madec, signe d’une sélection judicieuse. Des bigorneaux, des crevettes grises ou roses, des palourdes de pleine mer, les bouquets du Croisic, à partir de septembre. Crabes et araignées de mer... Le bonheur, vraiment : tout vient d’être pêché. Homard, langouste : toutes les cuissons possibles. Tête d’affiche du poisson, le bar en croûte de sel (90 €), au beurre blanc (42 €), rouget, sole, raie, saint-pierre, barbue, colin, sardines du Croisic (17 €). Nombreuses entrées : crudités, soupe du pêcheur, salade gourmande, saumon fumé. Et de la viande... *L’Océan*, au Croisic, est une escale à ne surtout pas rater et qui vaut le détour...

Grand Hôtel de l’Océan, plage de Port-Lin, 44490 Le Croisic (02.40.62.90.03). Carte : environ 85 € (3 plats, sans boisson).

COUP DE CŒUR

LUCIEN CROCHET, SANCERRE, VENDANGE DU 7 OCTOBRE 2015

Le millésime 2015 étant superbe, Gilles Crochet décida de vendanger plus tard afin d’élaborer un vin aromatique, à l’image d’une vendange tardive. Mais, plus mûre que prévu, la récolte donna ce demi-sec. Issu de sauvignon blanc planté sur une parcelle très calcaire d’une vigne de 50 ans, le vin couleur bouton d’or fut mis en bouteille en 2017. La bouche onctueuse, fruitée (abricot sec, ananas, citron confit), longue, guerroie entre vivacité et suavité. Admirable.

Valérie Faust

Prix : 44,50 € (sur Lucien-crochet.fr).



FOCUS

ROTONDE DE LA MUETTE : FRAÎCHEUR DANS LA SALLE ET DANS L’ASSIETTE

A Paris, les meilleurs restaurants sont fermés au mois d’août. Il faut choisir les brasseries, ouvertes, elles, tous les jours de l’année. Et privilégier – canicule oblige – celles où la climatisation marche parfaitement. A *La Rotonde de la Murette*, tables abritées d’un parasol sur le trottoir, ou l’intérieur cosu, relooké par le cabinet New-Yorkais Roman et Williams, habitués d’Hollywood et de la Nouvelle-Orléans. Une réussite ! Confortable ! Chaleureux ! La famille Bénézet a vu chic et

beau. La cuisine suit, l’accueil est au beau fixe et le service s’en sort avec le sourire. On peut démarrer tôt, pour le petit déjeuner classique (20 €), ou choisir un menu léger : croque-monsieur, grande salade niçoise et thon mi-cuit, tartare de bœuf Aubrac, cheeseburger. A la carte, haricots verts extra-fins et champignons de Paris, tomates à l’ancienne et burrata au basilic ; ceviche de thon, avocat, concombre, piment, coriandre ; petits nems de poulet, basilic thaï. Pour les plats, curry de légumes de