

week-end | restaurants

PAR PHILIPPE TOINARD

Combinaisons gagnantes

L'été dernier, David Alberge, en salle, et son associé, le chef Gaël Boulay ont eu envie de donner un nouvel élan à leur établissement. C'est chose faite: le Mets Gusto n'existe plus. Quinte l'a remplacé. Le décor a évolué, devenant plus contemporain, et la carte a subi une sérieuse remise en question. Elle change dorénavant toutes les six semaines et les plats portent le nom de leurs ingrédients (en entrée, par exemple, œuf de poule bio, cèpes, sauge).

Trois assiettes convaincantes

Si, au déjeuner, le choix, centré sur le retour du marché, est restreint, les créations pensées au petit matin donnent envie de revenir et de tester le reste de la carte, à commencer par le velouté de cèpes et châtaignes. Crémeux à souhait, bien marqué par les parfums des deux produits principaux, il ouvre l'appétit, et la voie au dos de cabillaud et pâtes riso (appelées aussi langues d'oiseaux) à l'encre de seiche. Le poisson, nacré à cœur, surmonté de quelques feuilles d'épinards, trône sur un lit de pâtes que le chef a cuisinées comme un risotto onctueux. Il y a dans cette assiette, outre

deux cuissons irréprochables, une rencontre entre l'iode et le sucré qui fonctionne à merveille. Le mariage est réussi en dessert aussi: le coing, caramel, sorbet pomelo, où l'âpreté du coing taillé en dés est conjuguée à l'acidité du sorbet.

Le tout arbitré par un caramel d'une étrange douceur, qui appelle le café et les mignardises. ●

> **OÙ?** 79, rue de la Tour, Paris (16^e).

Tél.: 01 40 72 84 46.

> **COMBIEN?** De 29 € (déjeuner) à 65 €.

A moins de 30 euros

Image non disponible.
Restriction de l'éditeur

L'AUBERGE TIEGEZH, À GUER

Deux lieux pour une adresse. A droite, la crêperie contemporaine. A gauche, le restaurant gastronomique de Baptiste Denieul, fraîchement élu jeune talent Gault & Millau 2015. Récompense justifiée lorsqu'on goûte ses saint-jacques et ris de veau en cocotte ou son canard aux agrumes et légumes du pot-au-feu au foie gras.

> **OÙ?** 7, place de la Gare, Guer (Morbihan).

Tél.: 02 97 22 00 26.

> **COMBIEN?** De 16 € (déjeuner) à 60 €.

Image non disponible.
Restriction de l'éditeur

LA TABLE DE BALTHAZAR À RENNES

Au cœur de l'hôtel et spa Balthazar, le chef étoilé parisien Michel Rostang (photo) a pris les rênes du restaurant. Fidèle à sa cuisine de bistrot raffinée, il mise sur les produits locaux: huitres de Cancale, saint-jacques d'Erquy ou volaille de Janzé. Et il a apporté avec lui sa fameuse recette de tarte au chocolat qui a fait fondre plus d'un Parisien.

> **OÙ?** 28, rue Vasselot, Rennes (Ille-et-Vilaine).

Tél.: 02 30 97 02 87.

> **COMBIEN?** De 28 € (déjeuner) à 36 €.

PHOTOS © FOOD 2 VOUS, FRANCK PRIGNET/FIGAROPHOTO DR

Pour une grande occasion

Quinte, à Paris

Dans un décor
contemporain,
on déguste la cuisine
surprenante du chef Gaël
Boulay (ci-contre).

Image non disponible.
Restriction de l'éditeur

Image non disponible.
Restriction de l'éditeur

Image non disponible.
Restriction de l'éditeur

Ci-dessus Oursins, fenouil et gelée de crevettes grises.

Ci-dessous Sablé beurre, figes pochées et sorbet yaourt.

Image non disponible.
Restriction de l'éditeur