

MON  
RENNES

## David contre... Balthazar

Essentiel, Balthazar. Deux maisons bistro-bonomiques qui font la Une à quelques semaines d'intervalle sur Rennes. Essentiel, pour un renouveau discret. David Etcheverry, le chef étoilé du Saison, a en effet repris la main sur Autre Sens en changeant le nom, la déco et l'équipe. Balthazar, pour une ouverture bling-bling à grand renfort de crampons tricolores et d'inauguration place to be. L'hôtel-spa 5 étoiles et son restaurant coaché par les filles de Michel Rostang à Paris. Deux mondes. L'un au cœur de la ville, l'autre posé sur son canal. Et dans l'assiette au fait, ça donne quoi ? J'ai goûté les deux, au déjeuner.

Avec son ambiance plus lounge, ses murs de briques et ses matières brutes, on pense évidemment à la grosse pomme en s'attablant à Essentiel. Pas de révolution, une évolution. Service pro sans impro, la salle ici connaît son affaire et sait s'adapter à la clientèle. La plus belle des surprises vient de l'assiette. Samoussa croustillant de queue de bœuf en entrée, merlan de ligne chorizo et dessert autour de pomme caramel. On ajoute un amuse-bouche et des mignardises. Les cuissons sont justes, les accords intéressants. Mais est-on encore dans la bistronomie ? Dans les prix oui, mais dans le service et l'assiette on touche au gastronomique. Balthazar, enfin je vais découvrir ce décor qui fait courir toute la ville. Entrée par la rue Vasselot. Une salle toute en longueur, type brasserie parisienne. De cette déco incroyable, je ne verrais que... la caisse enregistreuse placée devant moi. Le hasard fait mal les choses... Et Balthazar ? Service souriant, hésitant. Erreur de plat sur la table de mes voisins avant que l'on ne me propose « un barbu » et que l'on manque de me faire payer l'eau minérale non servie. Chipotage. Et dans l'assiette ? Tartare de dorade, grammé, en entrée, une barbue chanterelles en plat (plat oui c'est bien le mot), dessert poivre chocolat, goûté mais débraillé. Rien d'enthousiasmant. 22 € pour Essentiel, 28 € pour Balthazar. Après Goliath, David s'avoine Balthazar... A ce dernier on a envie de dire : « Arrêtez de "coacher" et laissez le jeune chef s'exprimer ! » ●

Olivier Marie



**ESSENTIEL**  
11, rue Armand Rebillon, Rennes - Tel. 02 99 14 25 14

**BALTHAZAR**  
28, rue Vasselot, Rennes - Tel. 02 30 97 02 87

### RETROUVER LES ACTUS CULINAIRES D'OLIVIER MARIE

Actualités gourmandes, reportages en cuisine, dans les champs ou sur mer, recettes de chefs bretons, critiques... Créé et animé par Olivier Marie, Goûts d'Ouest s'affirme comme le site internet indépendant de référence sur la cuisine en Bretagne. [www.goutsdouest.fr](http://www.goutsdouest.fr)

**GOÛTS D'OUEST**  
La Bretagne par le goût

Olivier Marie

### RECETTE

## LA BEURRE-SUCRE TOUT SIMPLEMENT

Par Hervé Bourdon  
Le petit Hôtel du Grand Large - Portivy (56)

Pour 4 personnes

Tuiles :

75 g de sucre roux  
75 g de sucre glace  
75 g de beurre salé fondu  
60 g de farine  
25 g de calvados  
2,5 cl de vinaigre de cidre artisanal  
2,5 cl de jus de pommes artisanal

Crêpes :

125 g de farine  
3 cuillères à soupe d'huile  
30 g de sucre en poudre  
45 g de beurre  
3 œufs  
40 cl de lait



#### Préparer la pâte à Crêpes

- Faire un beurre noisette et laisser refroidir. Mélanger et fouetter les œufs et le sucre. Ajouter le lait, le beurre noisette refroidit, l'huile et enfin la farine. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et liquide. Laisser reposer quelques heures avant de faire cuire les crêpes dans une poêle anti-adhésive.

#### Préparer les tuiles

- Préchauffer le four à 180°C. Sur une plaque recouverte d'un silicone de cuisson, poser un pochoir d'un diamètre de 2 cm de moins que la poêle à crêpes

et étaler les disques de pâte à tuile d'une épaisseur de 2 mm. Enfourner 7 minutes jusqu'à ce que les tuiles soient bien dorées.

- Sortir les tuiles du four et les rouler rapidement autour du rouleau à pâtisserie pour qu'elles en prennent la forme. Lorsqu'elles sont refroidies et durcies, enrouler autour de chaque tuile une crêpe bien moelleuse.

- Parer chaque côté de la crêpe pour avoir des bords bien nets et étaler avec le pinceau un peu de beurre fondu.

Servir sans attendre.