



Une table, le chef David Ménestrel et son maître d'hôtel.

PRÈS DE ROYAN NOUVEAU ET PAS MAL DU TOUT

La petite ville thermale n'en revient pas. A Saujon, « Le Ménestrel », un restaurant de qualité, a ouvert début juin.

PLACE DU CHAMP DE FOIRE. Ou plutôt place Richelieu. Une « place Rouge » en miniature, immense mais sans basilique, caillouteuse, pas belle du tout.

Heureusement, l'hôtel Richelieu tout neuf, illuminé la nuit, donne du panache à l'un des angles. Deux allées de fleurs signalent l'immeuble bien restauré, aux pierres jointoyées de ciment sable. L'hôtel deux étoiles flambant neuf est tenu par M. et Mme Ménestrel, débarqués de Paris. Le restaurant attendant appartient à leur fils David.

A 33 ans, David Ménestrel a déjà roulé sa bosse : Fontainebleau, Paris (*Maison Blanche*), Londres, Bruxelles. Il a connu les cuisines des belles maisons et a beaucoup appris.

Un banquier local lui a fait confiance et il s'est lancé sans lésiner. Face au champ de foire et aux toilettes Richelieu (!) il a ouvert un établissement très classe, style grande maison. Salle lumineuse, baies vitrées sur deux côtés, cuisine ouverte sur le troisième. David se débat comme un beau diable. Seul en scène, avec un aide en coulisse. Il se débrouille bien, avec ses trois menus – province oblige – et bientôt sa carte.

Le tartare de gambas au citron vert et parfum d'Asie, salade d'herbes fraîches, jus de tomate à la citronnelle, est une véritable réussite. Vraiment très bon. L'effeuillé de pied de porc et cuisse de canard confit, pomme bouchon, sauce moutardée au Noilly Prat, une belle idée. On va jusqu'au bout. Le filet de

maigre cuit à l'unilatéral est de premier ordre. Hélas ! la croûte de tapenade et l'enroulade de poivrons au caviar d'aubergine l'étouffent. Il faut récupérer le maigre avec une épuisette dans un borbier où tout se mélange.

Pour ce plat, David tombe dans le même travers que nombre de jeunes chefs actuels : l'overdose d'ingrédients. Chez Robuchon ou Ducasse, ce phénomène n'arrive jamais : minimum d'accompagnements pour éviter la bouillie. Faire simple, net, propre.

David Ménestrel a eu de bonnes idées pour sa salle aux chaises à haut dossier caramel. Une planche de bois épais en guise de set de table sur la nappe blanche. Des assiettes en porcelaine blanche de toutes formes : triangulaires, carrées, rondes.

Oui, vraiment, on a l'impression de pénétrer dans un deux macarons, lorsqu'on franchit la porte du *Ménestrel*.

Les menus proposent des plats travaillés, jamais simples : mille-feuille de saumon mi-cuit au chèvre frais, salpicon de granny-smith et poivron, vinaigrette au curry et aneth ; feuilleté de crevettes roses à l'étuvée de poireaux, sauce Nantua ; mignon de veau en robe de lard, déglacé au cognac, farandole de légumes, fleurette de champignons ; risotto de fruits de mer à l'émulsion de poisson ; souris d'agneau à l'ail et romarin, tomates séchées et pommes de terre rissolées.

Rien n'est simple dans les préparations de David Ménestrel. Manque peut-être un poisson et une viande sans complications pour les clientes soucieuses de leur ligne qui succombent tout de même à l'exquise tarte tatin de banane au rhum.

Un bon point sans réserve pour Sébastien, l'excellent maître d'hôtel du restaurant. Lui aussi fait grande maison, mais avec gentillesse et prévenance. Sur le coup de 9 heures du matin, il donne un ultime coup de fer sur les nappes, comme chez *Taillevant*. En tout cas, David Ménestrel est bien parti. S'il épure ses recettes, il deviendra le restaurant phare d'une région à la recherche de bonnes maisons. ■

Le Ménestrel, place Richelieu, 17600 Saujon (05.46.06.92.35). Menus : 22 €, 29 €, 35 €. Ouvert tous les jours. Parking en face.



David et ses amuse-bouches.

LE FOUQUET'S : ÇA, C'EST PARIS !

Valeur sûre du mois d'août, le *Fouquet's*. Brasserie de luxe où l'on rencontre encore les célébrités préférant passer le huitième mois de l'année dans une capitale moins stressante. Le *Fouquet's* sera toujours le *Fouquet's* : bonne nourriture, excellent service, directeurs aux petits soins. Depuis que le chef Jean-Louis Leuranguer, meilleur ouvrier de France, est là, le niveau de la cuisine s'est considérablement relevé. Un plaisir de retrouver les classiques : marbré de foie gras de canard Jean-Loup Dabadie aux framboises, gelée d'Espelette et myrtilles ; raviolis de homard Jean Todt, émulsion de crustacés ; grande assiette José Artur au caviar osciètre ;

merlan Colbert, comme l'aime Robert Hossein, pommes au four ; risotto arborio de rougets à la moelle de bœuf façon PPDA. Voilà pour les fans de people. Mais il y a plein d'autres choses. Le menu forme a du succès, gaspacho de tomates vertes à la fève de tarka et verveine, saint-pierre à la plancha aux courgettes bicolores, olives, basilic, etc. L'étranger ou le provincial qui vient découvrir la vie parisienne doit faire étape dans ce lieu classé. L'esprit de la capitale souffle toujours entre les tables.

Le Fouquet's, 90, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris (01.47.23.50.00). Carte : environ 90 €. Terrasse.