

## LE BUZZ

## Ces restaurants près des étoiles

Certains ne pensent qu'à ça, d'autres n'en veulent pas vraiment. Avant la sortie du guide Michelin, fin février, visite de trois très bonnes tables nîmoises, remarquées mais pas encore étoilées. Des restaurants à visiter d'urgence avant qu'une trop grande notoriété ne les rende inabordables.

Quand le Skab a ouvert, en octobre 2012, l'ambition était déjà affichée : créer un restaurant gastronomique et avoir, le plus tôt possible, un macaron au Michelin. L'indispensable sésame qui permet de mettre de la lumière sur un établissement. Quatre ans après, la récompense n'est toujours pas venue, mais les gastronomes savent que le Skab est une très bonne adresse au très bon rapport qualité prix. "Moi, j'ai toujours travaillé dans des restaurants étoilés, s'excuse presque Alban Barquette, sommelier et créateur du Skab dont le parcours va de Joël Robuchon à Pierre Gagnaire. L'excellence, il ne connaît que ça, ne sait pas faire autre chose, "le métier, pour moi, c'est être au top". Damien Sanchez, chef et associé d'Alban Barquette, a lui aussi été couvé par des étoiles. Après ses études au lycée Voltaire de Nîmes, il a travaillé en région avec, notamment, Jérôme Nutille qui a alors deux étoiles au Castellas de Collias. Leur credo : "une cuisine inventive qui met les produits au centre".

**Saisons.** Ils suivent les saisons comme les dévots suivent les offices. Se font une joie de voir arriver la coquille Saint-Jacques, le gibier, les champignons avec lesquels ils vont célébrer l'automne dans des plats entièrement faits maison et des vins qui semblent avoir été élaborés pour ces créations. "Associer les produits sans les cacher, ne pas être dans le passé sans pour autant passer à la cuisine moléculaire", disent les associés. Mettre en avant aussi les sauces, une dizaine en permanence, "la vraie base traditionnelle de notre cuisine". Un repas au Skab passe comme un rêve, entre mises en bouche pleines d'inventivité, plats aux vraies saveurs habillés haute couture, desserts raffinés, générosité de la cuisine. Un exemple d'entrée du menu affaires qui coûte 31 € pour deux plats, 35 € pour trois : salade de haricots verts

et pignons de pins torréfiés, tempura de pélaridon, copeaux de noix de taureau séchée. Un plat du même menu : filet de pagre poêlé sur la peau, écume passion, crémeux de patate douce, légumes de saison, beurre battu à la passion. Un énoncé qui est aussi une belle promesse. Formule à 31 et 35 € au déjeuner. Menus à 64 € et 80 €. Vins de 22 € à 430 €. Le Skab, 7 rue de la République. Tél. 04 66 21 94 30. Ouvert du mardi midi au samedi soir. Egalement ouvert pour Noël et le jour de l'An.

**Vincent Croizard.** Avec sa femme Gisèle, ils ouvrent le Darling rue de la Madeleine, il y a 15 ans. Elle est sommelière, lui cuisinier. Bien vite, ils attirent une clientèle d'habitues. Puis, en 2010, s'installent dans une maison loin de l'agitation mais près du centre, rue des Chassaintes, le restaurant Vincent Croizard, et passent à un stade supérieur. Vincent Croizard n'a pas fait le cursus des tables étoilées, ce qui explique peut-être que le Michelin ait oublié de lui accorder un macaron.

Il s'est construit lui-même et appréhende la cuisine d'abord comme "une création, comme la peinture, on exprime quelque chose de sa sensibilité". Il reconnaît "aller voir ce qui se fait ailleurs", mais il ne copie pas, ne s'inspire "que de la technique". Lui aussi ne sait cuisiner que des produits de saison et sa carte évolue donc entre solstices et équinoxes. Il n'aime pas cacher les goûts authentiques, mais apprécie les saveurs tranchées. Ce qu'il recherche, c'est réunir des ingrédients que l'on n'imagine pas forcément ensemble, comme cet agneau cuit au foin avec des cépes séchés et une quenelle de céleri-rave au fenugrec. Son but, que le convive ressente une émotion. Un repas chez Croizard est une expérience sensorielle et émotionnelle. L'originalité des préparations s'appuie sur des produits d'une grande qualité et de saison. Qui peut résis-



ter au pigeon des Costières rôti laqué au porto et cacao, croque de raisin, purée de châtaigne, foie et morilles ? Ou à un loup garni d'un achard au fenouil, crème de cary, risotto au lait de coco avec du gingembre mariné au poivre vert et vanille ? Une idée du bonheur portée par une inventivité qui ne cache pas, mais révèle. Il faut ajouter à cela une cave solide que Gisèle Croizard dit "construite comme une garde-robe avec des vins coup de cœur et une préférence pour les rouges qui font glouglou et les blancs minéraux et frais". Formule 23 € et 28 €. Menus à 48 €, 58 €, 70 € et 80 €. Vins de 18 € à 250 €. 17 rue des Chassaintes, Tél. 04 66 67 04 99. Fermé dimanche et lundi.

**Le M.** Le M, c'est le restaurant du Mas Merlet, un petit paradis perdu au bout d'une zone industrielle, entre autoroute et voie ferrée, mais miraculeusement préservé. Une fois passée la magnifique allée de platanes, on entre dans un monde privilégié. Environnement, salle aux pierres apparentes, écran feutré, tables bien dressées, le M aurait tout d'un restaurant étoilé, mais pourtant son propriétaire n'en veut pas. "Le M, c'est une vitrine pour le Mas Merlet qui accueille des séminaires et, une table étoilée, ça rebute un peu les

Si le Michelin parle en termes très élogieux du Skab et du restaurant Vincent Croizard, le prestigieux guide n'a pas encore accordé de macaron à ces restaurants. Quant au Gault et Millau, il donne la note de 13/20 au Skab et de 16/20 à Vincent Croizard. Le M, dont le jeune chef Franck Gamard n'est là que depuis avril 2016, n'est pas encore signalé comme table remarquable mais cela ne devrait pas tarder.

organisateur", confie Jérôme Gaudry, propriétaire avec Stéphanie Ruas. La table est cependant excellente. Le chef, Franck Gamard, est allé à bonne école, c'est un ancien de Vincent Croizard où il a passé 8 ans. Il fait ses courses lui-même, tous les jours, et ne peut concevoir sa cuisine que constituée de produits "frais et de saison". Après cela, il peut "s'amuser" et créer des plats d'une justesse remarquable. Une entrée et un plat chaque jour, avec une formule à 20 € ou 25 € pour les desserts. Desserts dont il serait dommage de passer à côté, car Brice Mahé, le chef pâtissier, est un artiste. La carte évolue selon les caprices du temps et le rythme immuable des saisons : le tartare de cabillaud, citron vert, coriandre, mangue et avocat est une pépite de fraîcheur et l'agneau de sept heures à la cuillère est drôlement réveillé par son jus de tonka, sa semoule de céleri-rave, dattes et chutney. La cave, c'est le domaine de Jérôme Gaudry qui propose des vins rares à des prix doux, comme ce domaine Vivarelle produit à seulement 2000 bouteilles et qu'on retrouve à la carte du M.

Formule à 20 € et 25 €, à la carte environ 45 €. Le M, 903 ch. du Mas de Sorbier. Tél. 04 66 06 07 63. Du mardi au vendredi midi et les vendredis et samedis soir. — Frédéric Delon - Ldelon@gazetteedenimes.fr Photos Christian Philip