



Le M

NÎMES. Ce mas champêtre et chic est à seulement quinze minutes de Nîmes. Il faut aller se garer côté réception, en passant devant les écuries à nouveau habitées puis traverser la cour spacieuse. Inlassablement Jérôme Gaudry, propriétaire de l'ensemble, raconte : « Les origines remontent aux Romains avant de devenir relais de diligence vers 1515 ». Les pierres aux tons chaleureux se retrouvent dans l'ensemble du site, y compris le restaurant doté de voûtes basses. Le nouveau chef Franck Gamard était second chez Vincent Croizard à Nîmes. Il élabore une cuisine méditerranéenne matinée de touches asiatiques : le foie gras est servi enroulé dans une feuille d'épinard et tranché comme un sushi, le tartare de thon est accommodé aux saveurs d'Asie. Les desserts suivent les saisons avec toujours le baba au rhum au cœur de fraises

par exemple ou en hiver aux marrons. Jérôme Gaudry précise les choix faits. « Nous voulons une belle carte entre semi-gastronomique et gastronomique avec des produits de qualité, frais et tout fait maison. Nous préférons les producteurs locaux ou parfois, pour la viande, l'arc méditerranéen avec l'agneau ibérique et le porc Bellota ». A noter que le service peut se faire pour des salades dans le parc même si la salle est plutôt fraîche. L'occasion de profiter de la campagne aux portes de la ville. **Dominique Malvy**

Formule déjeuner : 20 € ou 25 € ou une salade dans le parc à 18 €, carte le soir.
Ouvert du lundi au vendredi midi et le soir le vendredi et samedi.
Restaurant Le M. Mas Merlet. 903, chemin du Mas-de-Sorbier. Nîmes. Tél. 04 66 06 07 63.



La Fonderie

NÎMES. Niché derrière une façade presque ordinaire, ce nouveau lieu nîmois est déjà victime de son succès. Les trois associés ne font pas de bruit, mieux ils cachent derrière de lourds rideaux le bar à vins et à manger. Ils n'ouvrent aux particuliers que pour quelques heures. Le reste du temps cette enfilade de salons, bars et jardins est privatisée pour des groupes. La formule est simple : anchoïade très parfumée, saumon gravelax, céviche de saint-jacques, bœuf aux herbes, huîtres, assiette de fromages, salades composées et desserts maison. C'est Stéphan Andréani qui cuisine. Ses deux associées, Sophie Bastide et Vanessa Ségura gèrent le site, le service et le concept : tout est à vendre, depuis les meubles jusqu'aux œuvres exposées en passant par la déco ou la vaisselle. Une belle idée pour renouveler régulièrement l'ambiance à la fois intimiste et festive. **DM**

Assiettes et tapas de 8 € à 10 €.
Ouvert jeudi et vendredi midi et soir ou pour des groupes sur réservation.
Brunch le premier dimanche midi de chaque mois.
La Fonderie. 7, rue Bigot. Nîmes. Tél. 06 68 28 02 11 ou 06 22 56 77 30.

La Table Gourmande

MARGUERITES. Il faut dépasser la façade sur rue plutôt modeste pour entrer dans l'univers de Virginie et Jérôme Gonthier. Maître restaurateur depuis cinq ans, il s'emploie à travailler les produits de saison provenant d'agriculteurs voisins et aussi passionnés par leur métier que le chef lui-même. Jérôme cultive aussi dans le jardin des herbes aromatiques et des fleurs comestibles. Malgré son jeune âge, il maintient la tradition avec « Souvenirs d'enfance, des caillettes de ma grand-mère à ma façon ». Délicieusement régressif. Suivant son marché et son humeur, il marie Sud-Est et Sud-Ouest avec aisance pour un "tournedos de taureau grillé accompagné de jus de foie gras de canard et croustille de pommes de terre". Pour dessert il faut noter "l'incontournable trilogie de crèmes brûlées". Le chef anime des cours de cuisine deux fois par mois le samedi. Le tout dans une salle en voûte de pierres qui précède un patio protégé des regards et du vent même par grand mistral grâce à des murs de pierres sèches. **DM**

Formules déjeuner à 14,50 € puis de 27 € à 37 €.
Fermé le samedi midi, le dimanche soir et le lundi.
La table gourmande. 12, avenue Ferdinand-Pertus.
Marguerites.
Tél. 04 66 75 18 18.

La Famille

UZÈS. Cette cave à manger est une affaire de couple et donc de famille annonce tout de suite Yoko Mollaret. Et même si les acteurs de cette cave à manger préfèrent rester incognito, la famille a du sens pour elle et son conjoint Roman Kolinka, fils de Richard Kolinka et petit-fils de Jean-Louis Trintignant. Ouvert mi-mai, ce restaurant est conçu comme un bar à vins-cave à manger. Yoko Mollaret annonce une ambiance chaleureuse : « La déco moderne conçue par un ami architecte mêle métal et bois. Pour l'assiette, nous avons voulu travailler les bons produits frais et de saison ». Après quelques jours d'ouverture, certains plats recueillent déjà l'enthousiasme des clients comme la salade de bœuf façon thaï, les nems de brandade, le tartare de veau, les frites maison ou la tarte au citron. Pour les desserts, ils ne sont pas faits sur place : « Nous les prenons à l'atelier de pâtisserie Millcent à Flaux. Sa tarte au citron cartonne », explique Yoko. La Famille dispose d'une terrasse sous les voûtes de la mythique place aux Herbes. Une nouvelle adresse à Uzès qui pourrait devenir assez vite à la mode. **DM**

Tapas de 4 à 6 €, plats de 13 à 16 €. Ouvert du mardi au samedi midi et soir. La famille. 9, place aux Herbes. Uzès. Tél. 09 72 83 90 76.