



week-end | restaurants

PAR PHILIPPETOINARD

Pour une grande occasion
Le Semilla, à Paris



Le Semilla, dans le 6^e arrondissement de Paris a des airs de loft.



En haut Le chef Eric Trochon. Ci-dessus Crèmeux chocolat pistache.

Tout est dans la cuisson

Quand Eric Trochon, Meilleur ouvrier de France, ouvre son restaurant au printemps 2012, son idée est de laisser un maximum de choix à ses clients. Les menus imposés, très peu pour lui. Sa carte n'est d'ailleurs même pas orchestrée autour des entrées, des plats et des desserts, mais organisée par mode de cuisson. Ici, dans ce vaste loft tout de pierres vêtu avec cuisine ouverte, chaque convive prend son temps pour lire les propositions en jonglant entre le cru, la plancha, le four, la vapeur et les bouillons avec, pour certains plats, la possibilité de les commander en demi-portion.

Tous les goûts à tous les coûts, qui l'eût cru?

Sans le vouloir, Eric Trochon crée de la frustration. On aurait aimé apprécier le lieu jaune à la plancha, comprendre comment on pouvait le cuire ainsi, mais la tentation de la joue de porc braisée au citron, vin blanc et petits pois vapeur a été plus forte. Dans la catégorie « cru », la salade de cocos de Paimpol, abricots et haricots verts a longtemps tenu la corde, mais c'était sans compter, dans la

partie « au four » de la carte, sur le gratin de blettes, fenouil rôti et pulpe de petits pois. Seules les douceurs ne font pas l'objet d'une classification aussi catégorique, mais elles donnent envie de revenir, notamment pour le crémeux

chocolat pistache qui démontre que la jeune pâtissière Violette Sart est extrêmement talentueuse. ●

> **OÙ?** 4, rue de Seine, Paris (6^e).
Tél.: 01 43 54 34 50.
> **COMBIEN?** De 23 € (formule déjeuner) à 50 €.

A moins de 30 euros



BISTROT GABRIEL À BORDEAUX

Entre le bar du rez-de-chaussée et le restaurant gastronomique du deuxième étage, un bistrot cornaqué par François Adamski, Meilleur ouvrier de France. Au programme, salade de pois chiches, dos de lieu jaune, pané à l'emmental avec ses tomates confites et café gourmand.

> **OÙ?** 10, place de la Bourse, Bordeaux (Gironde). Tél.: 05 56 30 00 30.
> **COMBIEN?** De 29 € (au déjeuner) à 43 €.



BISTROT DE PORT-LESNEY

Ce bistrot n'est autre que l'annexe canaille du château de Germigney. Nappes vichy et terrasse sous la tonnelle donnent envie de passer à table pour apprécier jambon cru, melon, pastèque et figues fraîches, le koulibiac (poisson en croûte) de colin, sauce savagnin et le clafoutis aux abricots.

> **OÙ?** Place du 8-Mai-1945, Port-Lesney (Jura). Tél.: 03 84 37 83 27.
> **COMBIEN?** Menu à partir de 24 €.