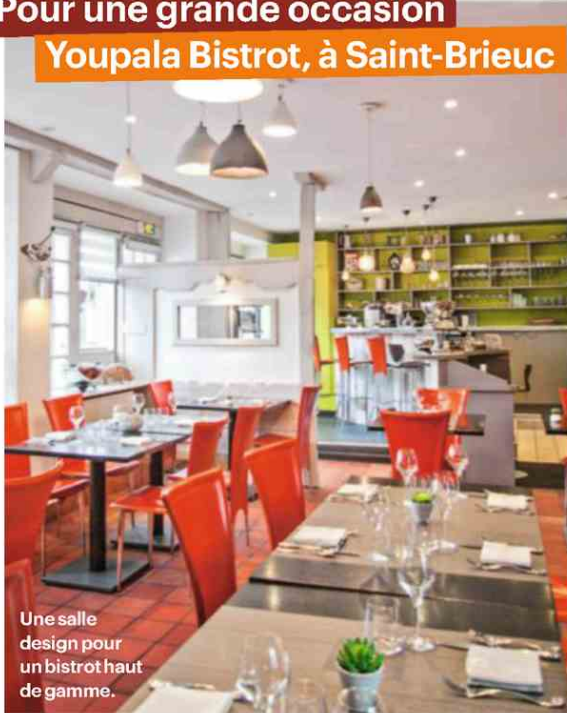


week-end | restaurants

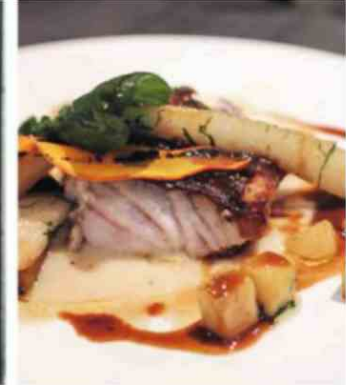
PAR PHILIPPE TOINARD

Pour une grande occasion

Youpala Bistrot, à Saint-Brieuc



Une salle design pour un bistrot haut de gamme.



Ag Le chef étoilé Jean-Marie Baudic. Ci-dessus Grondin et légumes de saison.



Saumon cuit au sel, sauce aigre-douce et vodka.

Le goût de l'imprévu

Deux fois par semaine, sur le marché de Saint-Brieuc (Côtes-d'Armor), Jean-Marie Baudic est l'un des premiers à venir jeter un œil aux étals. A cette heure matinale, le chef ne sait pas encore ce qu'il va préparer pour le dîner... ni même pour le déjeuner du jour ! C'est cette prouesse quotidienne qui lui a permis de retrouver son étoile Michelin en 2014.

Poissons rares et légumes hivernaux

Comme le précise le personnel de salle du Youpala Bistrot, le seul choix que les clients ont à faire est celui du vin. Pour le reste, le chef s'occupe de tout, avec une passion pour les poissons et les légumes. Au dîner, pour la version gastronomique, les nobles saint-pierre et turbot ; au déjeuner, des poissons rares ou délaissés par les cuisiniers du dimanche, comme la tombe, plus connue sous le nom de grondin. Pêché au large des côtes bretonnes, il est présenté ce jour-là avec son jus de cuisson, comme une pièce de viande, et accompagné des derniers légumes hivernaux : un peu de salsifis, des panais et une tombée de

feuilles d'épinard. Avant cela, le saumon s'est invité en entrée. Cuit au sel, servi froid avec une sauce aigre-douce et vodka, il dialogue avec une feuille d'endive, des oignons rouges pickles et de fines lamelles de betterave chioggia. Depuis,

bien sûr, le menu a changé, Jean-Marie Baudic ayant déjà jeté son dévolu sur d'autres produits... ●

> **OÙ?** 5, rue Palasne-de-Champeaux, Saint-Brieuc (Côtes-d'Armor).
Tél. : 02 96 94 50 74.
> **COMBIEN?** De 23 € (au déjeuner) à 53 €.

A moins de 30 euros



LA VERRIÈRE, À CHANCELADE

Construit au XIX^e siècle, le château des Reynats abrite aujourd'hui un hôtel, un restaurant étoilé, L'Oison, et un bistrot. Dans ce dernier, une salle contemporaine baignée de lumière, on se délecte d'une échine de porc et oignons confits à la fleur de thym, de thon à la plancha et d'une nage d'ananas aux fruits exotiques.

> **OÙ?** 15, avenue des Reynats, Chancelade (Dordogne). Tél. : 05 53 03 53 59.
> **COMBIEN?** De 19 € (formule) à 23,50 €.



PASCADÉ, À PARIS

Sucrée ou salée, la pascaade, sorte de crêpe épaisse aux hauts rebords à base d'œuf et de farine, est une spécialité aveyronnaise. Alexandre Bourdas la propose façon thaïe, avec du bœuf poché et un mélange citron vert, coriandre, coco et citronnelle, ou, en dessert, avec une mousse légère soufflée au chocolat noir.

> **OÙ?** 14, rue Daunou, Paris (2^e).
Tél. : 01 42 60 11 00.
> **COMBIEN?** De 29 € à 37 € (à la carte).