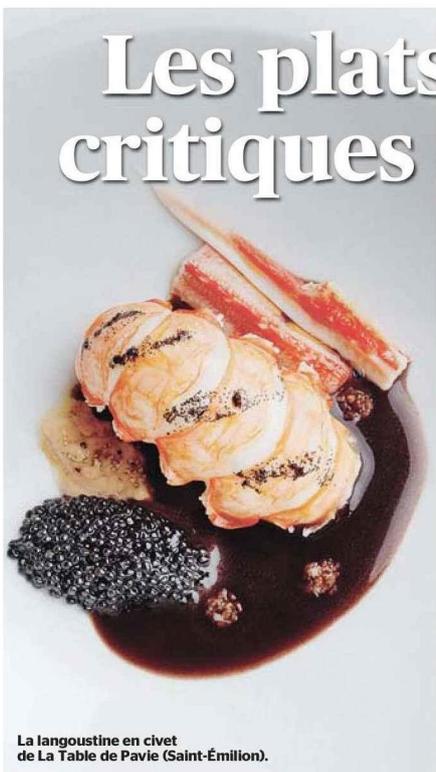
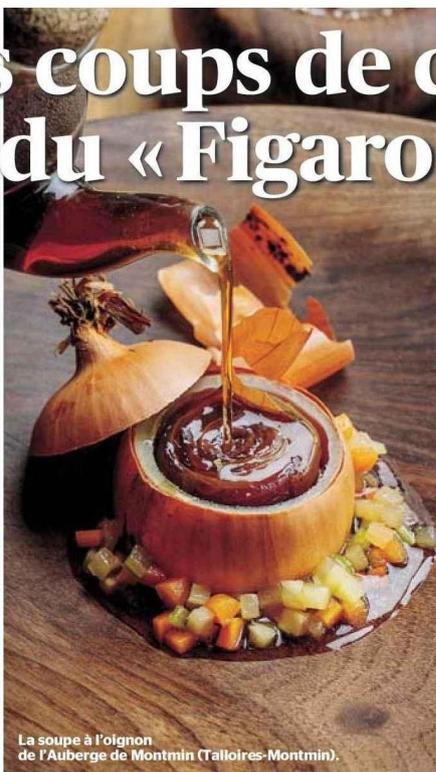


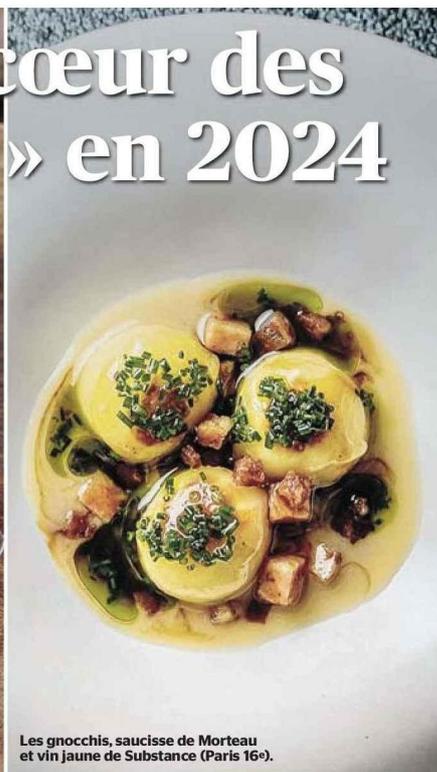
# Les plats coups de cœur des critiques du « Figaro » en 2024



La langoustine en civet de La Table de Pavie (Saint-Émilion).



La soupe à l'oignon de l'Auberge de Montmin (Talloires-Montmin).



Les gnocchis, saucisse de Morteau et vin jaune de Substance (Paris 16<sup>e</sup>).

Voici les quinze meilleures assiettes dégustées cette année par notre rédaction, partout en France **PAGE 22**

## L'ÉVÈNEMENT

# Les 15 meilleurs plats de l'année 2024

**Stéphane Durand-Souffland, Emmanuel Rubin et Alice Bosio**

De Croix à Saint-Jean-de-Luz, en passant par Bordeaux, Paris et Nice : voici les assiettes qui nous ont le plus marqués

au cours des douze derniers mois.

Cette année encore, nous avons eu la chance de déguster des centaines de plats, dans des tables gastronomiques comme dans des bistrotts partout en France. Certains nous ont laissé des souvenirs émus : en voici quinze.

### ■ Les tomates d'Arborescence

Félix Robert qualifie ses tomates de

«contrastées» dans l'interprétation dégustée cet été. Contraste des couleurs (rouge, vert), des saveurs (sucré, acide), des températures (chaud, froid). La première tomate est accommodée façon tatin, irrésistible de gourmandise, libérant un caramel de potager avec croustillance de rigueur. La seconde, green zebra de son petit nom, tient du prodige. Elle paraît donc froide, habillée de son propre jus pris en gelée. Le chef lui

adjoint quelques œufs de truite et un parfum de livèche. Pour accentuer la froideur impériale de sa création, il la recouvre d'un disque glacé, translucide et mentholé. Immense.

76, rue de la Gare, à Croix (Nord).

### ■ L'artichaut de l'Auberge Sauvage

Thomas Benady et sa compagne, Jessica Schein, ont envoyé valser la capitale pour s'installer, il y a trois ans, dans un ancien presbytère du XVI<sup>e</sup> siècle proche du Mont-Saint-Michel. Le chef y cultive un vaste potager qui nourrit sa créativité autant que ses assiettes, à l'image d'un artichaut camus dégusté cet été : cuit vapeur, tourné, puis frit, il est servi planté dans de l'épeautre pour garantir son équilibre, baignant dans un puissant consommé de feuilles au verjus, recouvert de purée d'artichaut au miso de petits pois et beurre noisette. Le tout poétiquement dissimulé sous des pétales de mauve. Délicatesse et gourmandise

3, place Saint-Martin, à Servon (Manche).

### ■ Le parfait à l'encre de seiche d'Aura

À l'étage du restaurant Hémicycle, dont elle dirige la pâtisserie avec son compagnon, Flavio Lucarini, côté cuisine, Aurora Storari orchestre un microcomptoir de « dessert dining », où les frontières entre salé et sucré sont brouillées. Dans un menu où se succèdent dix desserts, la trentenaire mêle les techniques de cuisine et de pâtisserie au service d'ingrédients inhabituels. À l'image de son parfait glacé noir au chocolat blanc et à l'encre de seiche, coiffé de lamelles de noix de coco au barbecue et assorti d'un jus acidulé à la coriandre. La texture de la coco rappelle l'encornet, un peu de garum d'anchois apporte de la salinité : fermez les yeux, vous croirez manger du poisson ! Une troublante réussite.

5, rue de Bourgogne, à Paris (7<sup>e</sup>).

### ■ Les topinambours de Brion

Jeune hussard en tablier, héritier direct de la bistronomie lorsqu'elle n'oublie pas d'être créative, Geoffrey Lengagne s'inscrit dans la double veine contemporaine du potager retrouvé et du re-

nouveau saucier. Il en métamorphose le jusqu'ici mal-aimé topinambour, qui semble lui-même surpris (nous également) de se retrouver dans si heureuse situation : texture tout à la fois croquante et fondante (rôti et en purée), révelée par cette « sauce dans la sauce » où la béarnaise menthe d'une rare paloise rejoint les épices d'un élixir XO, et escortée de tomme et herbes fraîches.

17, rue Lamartine, à Paris (9<sup>e</sup>).

### ■ Le foie gras de canard à la cire d'abeille du Chiberta

À la succession de Guy Savoy dans ce classique des abords champs-élyséens, Clément Leroy se confronte à un foie gras dont on ne pensait plus qu'il pourrait encore surprendre tant il a vécu d'expériences culinaires. Celle-ci pas loin d'être bluffante lorsque après présentation en salle, saisi dans un surprenant confit de cire d'abeille, la pièce revient au frémissement d'un bouillon pollen, thym et safran. La version gastronomique du théorème d'Archimède, selon lequel tout corps plongé dans un liquide en reçoit une poussée verticale, ascendante qui le fait paraître plus léger.

3, rue Arsène-Houssaye, à Paris (8<sup>e</sup>).

### ■ L'alose-oseille de L'Observatoire du Gabriel

Voici une assonance gourmande qui fait honneur à son terroir. Il s'agit d'une entrée froide imaginée par Bertrand Noeu-reuil à portée de Garonne. Le poisson migrateur entre en scène cru, sa texture offerte dans sa plus intègre vérité - en dépit d'un dressage virtuose. Pour s'accorder avec son goût imperceptiblement fumé, le chef a inventé un sortilège acidulé, herbacé, une sorte de gaspacho aquitain à base d'oseille, mais aussi de cresson, de poireau, le tout fouetté d'un zeste de citron. Quelques filiformes éclats de tuile délivrent le croquant nécessaire à l'accomplissement de ce miracle gastronomique à la bordelaise.

10, place de la Bourse, à Bordeaux (Gironde).

### ■ La soupe à l'oignon de l'Auberge de Montmin

De quoi a-t-on envie par une froide soirée en montagne ? D'une soupe à

l'oignon, d'un pot-au-feu, d'un éclairage à la bougie ? Au col de la Forclaz, sur les hauteurs du lac d'Annecy, Florian Favario, brillamment associé à son épouse, Sandrine, en salle, réunit les trois dans ce plat réconfortant au cérémonial bien rodé. L'oignon confit, qui cache du bœuf braisé, est déshabillé en salle de sa pelure et baigné de bouillon de pot-au-feu goûteux. À côté, une bougie comestible reconstituée avec de la moelle de bœuf se consume en attendant d'être saucée par un croûton au vieux comté. Une trouvaille lumineuse.

1983, route de Talloires-Montmin, à Talloires-Montmin (Haute-Savoie).

### ■ La tourte au gibier d'Omar Dhiab

Sorti du gué il y a deux ans pour une première adresse vite sanctifiée d'une première étoile, Omar Dhiab sort du bois, cet automne, avec un menu chasse qui soudain oxygène le genre. Il y installe un biotope culinaire où le végétal vient rafraîchir la venaison. Une douce-amère corète éclaire le capiteux du lièvre à la royale tandis qu'un jardin d'herbes vivaces et parfumées souffle son plein air au flanc d'une tourte belle en chair de palombe et poule faisane. Leçon de chose, leçon de cuisine !

23, rue Hérold, à Paris (1<sup>er</sup>).

### ■ Les gnocchis, saucisse de Morteau et vin jaune de Substance

Au motif d'un décor tout neuf, élégant à déposer les climats fantasmés de son Jura natal du côté de son 16<sup>e</sup> d'adoption, Matthias Marc monte encore en puissance, raffinant le rustique sans jamais le dévoyer. Ainsi les bulles gourmandes de ces gnocchis recouverts d'un voile de comté, dont la fameuse longueur en bouche se prolonge à découvrir le fumé comme le fumet d'une sauce morteau-vin jaune. Un plat pay-sage, une nature de cuisine.

18, rue de Chaillot, à Paris (16<sup>e</sup>).

### ■ Le chou d'après de Freia

Figure de la nouvelle scène gastronomique nantaise, Sarah Mainguy a inauguré au printemps sa seconde table, Freia, installée sur le toit d'un parking, proche

de la gare, dans une grande serre entourée d'un potager. Elle y bichonne notamment les légumes que lui fournit la maraîchère Alice Ménard, comme dans ce « chou d'après », l'un des premiers plats du restaurant. Réalisé à partir d'une repousse de chou pommé, plus petite, très tendre, que la jeune chef a blanchie, puis entremêlée de feuilles et de pesto d'ail des ours, associés à un beurre blanc au vin orange. Une escorte gourmande et parfumée pour réhabiliter un légume mal aimé.

22, boulevard de Berlin,  
à Nantes (Loire-Atlantique).

#### ■ La langoustine en civet de La Table de Pavie

Souvent, dans les menus de Yannick Alléno, on lit un intitulé et on se dit (bêtement) : « Ça ne marchera jamais. » Une fois l'assiette terminée, on pleure de bonheur. Il en va ainsi avec la langoustine, caviar, huile de vanille et civet de têtes au vin rouge envoyée au cœur de Saint-Émilion par Sébastien Farmond, émule du chef surdoué. Sur le papier, à part le caviar et la langoustine, tout semble jurer. Or, dans votre bouche, l'assemblage est parfait, phénoménal, insensé de pertinence. Le civet vanillé se teinte d'exotisme, la langoustine ne se noie pas dans un apprêt trop corsé. Du très grand art.

5, place du Clocher,  
à Saint-Émilion (Gironde).

#### ■ La fraise de veau et rouget de Monique

C'était un soir de printemps à manger des abats. Et du poisson. Voici donc un plat qui ose le mariage des deux et a tout pour devenir un classique. La fraise de veau, d'abord. Elle est escortée de fèves à l'amertume délicate et d'un sabayon à l'ail des ours tout en onctuosité. Là-dessus, l'hyper talentueux Julien Caligo, ancien chef (sous la houlette de Pierre Gagnaire) du Duende à Nîmes, dépose un inattendu filet de rouget : le noble poisson de roche fait la paire avec le populaire produit tripié. L'assiette carbure sur un jeu de textures renversant et un équilibre gustatif incontestable. Vivement le printemps 2025 et amitiés à Monique.

Impasse du Charron, à Calvisson (Gard).

#### ■ La Méditerranée de Pirouette

Elle débarque, avec ses effluves de fenouil, dans son plat ovale, déposé au centre de la table pour être partagée, avant d'être servie dans une assiette en forme de poisson où l'attend la rouille délicieuse. Elle ? La Méditerranée : la pêche du jour (pour nous, un merlu fondant), escortée de son ragoût de légumes croquants et de morceaux de poulpe, cuits dans la soupe de poissons de roche, agrémentés d'herbes fraîches, croûtons et suprêmes d'orange. On sauce jusqu'à la dernière goutte. Comme dans leurs Agitateurs voisins, Samuel Victori et Juliette Buschetto rendent hommage aux trésors de la grande bleue qui ondule à quelques centaines de mètres du restaurant.

34, rue Bonaparte,  
à Nice (Alpes-Maritimes)

#### ■ Le pigeon de Lurrak

Le pigeon est au menu gastronomique ce que le triple axel est au patinage artistique : une figure imposée. La pauvre petite bête est mise à toutes les sauces, rarement mauvaise, souvent oubliable, car trop convenue. Mais la version de Lurrak, auberge basque des hauteurs de Biarritz, vaut le détour - la cave est également digne d'éloges et les additions restent raisonnables pour une telle qualité. Romain Goyeneche a inventé une diabolique combinaison poire-navet-fève de tonka qui épouse la saveur fauve d'un volatile cuit à la perfection. Un jus réduit achève de donner à la recette le lustre d'un plat de très grande maison avec sa complexe intrication de saveurs. Une adresse précieuse.

8, route du Bourg,  
à Arbonne (Pyrénées-Atlantiques).

#### ■ L'arroz seco du Petit Grill Basque

De retour au pays (basque) pour reprendre une institution luzienne dans son jus, Inaki Aizpitarte, par ailleurs toujours propriétaire du Chateaubriand dans l'Est parisien, s'amuse avec les classiques de bistrot (steak au poivre, merlu sauce verte, thon biscayenne), et encore plus avec ses suggestions à l'ar-

doise, inspirées par les marchés de Saint-Jean et de Saint-Sébastien. Parmi elles, difficile d'oublier son arroz seco aux crevettes carabineros rouge vif à partager. Cuit (et servi) dans un plat à paella, il séduit autant par sa texture ultracaramélisée qui croque sous la dent que par sa saveur iodée intense. ■  
4, rue Saint-Jacques, à Saint-Jean-de-Luz (Pyrénées-Atlantiques).



L'artichaut du jardin et mauve de l'Auberge Sauvage (Servon, Manche).





**Le foie gras de canard à la cire d'abeille, safran et thym du Chiberta (Paris 8<sup>e</sup>).**



**L'arroz seco, carabineros du Petit Grill Basque (Saint-Jean-de-Luz).**

LE CHIBERTA ; COLLECTION PERSONNELLE ; ILYA KAGAN