

**LE MANS (72)
LA CANTINE DU PRÉ**

À notre connaissance, c'est le seul restaurant équipé d'un alambic pour distiller vos prunes et autres fruits fermentés. Une activité de bouilleur de cru légale et déclarée, lors d'ateliers d'initiation à l'automne – et vous repartez avec vos bouteilles d'eau-de-vie.

Toute l'année, Aurélien et Sylvain cuisinent les légumes, crudités, charcuteries et fromages de fournisseurs locaux dont le menu est un pur carnet d'adresses. Jardin arboré, concerts, expos et débats dans ce restau bio, lieu de rencontres et de vie.

31, rue du Pré
02 43 23 52 51
www.epiceriedupre.fr

**MILAN
OROBIANCO**

En pleine capitale lombarde, près de la gare Milano Centrale, des hommes en blanc débarquent des bidons de lait de buffala (bufflesse) encore chauds de la traite, venant d'une ferme des environs. Avec cet « or blanc » extraordinairement riche en protéines, ils préparent dans des cuves inox, sous une lumière crue, la mozzarella aussitôt servie dans le restaurant vitré d'où l'on observe leur travail avant de le déguster dans une ambiance intimiste.

Lodovico Settala, 16
(+39) 2 20242209
www.orobiancomilano.it

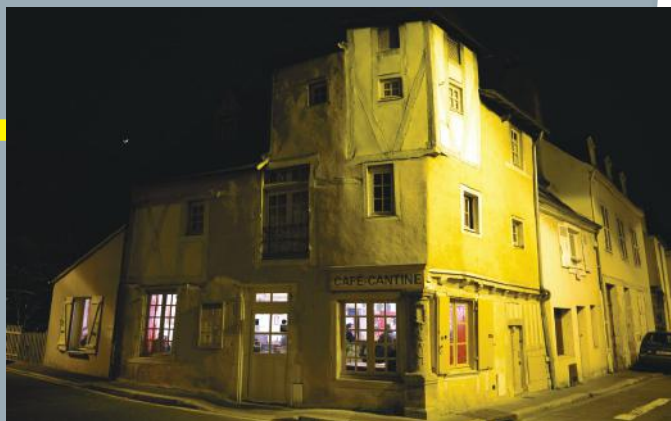
**BIARRITZ & PAU (64),
SAINT-ÉTIENNE (42)...
LES CONTREBANDIERS**

Imanol Harinordoquy, rugbyman et Lionel Osmin, œnologue, s'associent avec Vivien Durand, le jeune chef français qui a raflé aux Espagnols la coupe du monde des pintxos – la gastronomie miniature des tapas – dans leur ville de San Sebastian (cf. SilverAge n°10). Ses créations juxtaposent des ingrédients locaux, terre et mer, avec une pointe de piment d'Espelette et d'humour : « Poulpe à la plancha et pimentos, chipirons, aubergine plancha, chèvre et fruits de saison, poulet crispy sauce bask'up ». La rançon du succès de cette gastronomie locale : elle dépasse ses frontières géographiques.

20 av. Victor Hugo, Biarritz - 05 59 24 02 27
12 rue Gachet, Pau - 05 59 80 03 25
2 rue des Fossés, Saint-Étienne
04 77 38 23 85

PASSION LOCAVORE

Nombre de restaurants affirment travailler des produits « locaux ». À dire vrai : certains plus que d'autres...



**PARIS (7^e)
LE FAUST**

Cette chronique était prévue pour les pages restaus pieds dans l'eau, mais le Faust était carrément submergé, inondé sous la crue ! Aujourd'hui, il refait surface. Les tunnels aux voûtes romanes en pierre massive évoquent une grotte, l'ancre d'un sous-mariner. Les vagues de la Seine frappent l'énorme base du pont Alexandre III, le métal de la pile gronde lorsque passent les bateaux, l'on se croirait dans un roman de Jules Verne, dans l'univers boulonné, industriel de l'ère Eiffel. Le Faust est à la fois club-dancefloor, bar de nuit, speakeasy, restaurant bistrannique et vaste terrasse sous le plus beau pont de Paris, monument historique classé.

Pont Alexandre III, rive gauche
01 44 18 60 60
www.faustparis.fr

**ROYAUMONT (95)
L'ABBAYE RESTITUÉE**

Les 9 000 m² du jardin potager cultivé en bio par la maraîchère Justine Marin peuvent-ils fournir les 40 000 repas servis chaque année aux artistes en résidence et aux visiteurs ? « Notre concept est plutôt de montrer ce qui ne se voit pas, par exemple l'évolution des poireaux en graines, ou le navet de Viarmes que nous sauvegardons. Ce potager-jardin (et non jardin potager) est allégorique, les plantes sont classées par cousinades végétales. » Justine Marin travaille avec le chef de cuisine afin de lier le jardin aux plats servis pour le déjeuner du week-end et durant les événements lyriques (du 27 août au 9 octobre).

Asnières-sur-Oise
01 30 35 59 00 - www.royaumont.fr

Par Pierrick Bourgault