

La bonne pioche



Canaille Franchin

Voici une adresse qui fleurit bon le bistrot canaille! Sur sa carte, Antoine Gandon clame qu'«ici, on cuisine...». En quittant son restaurant, on serait tenté d'ajouter «bien», voire «très bien».



La toque de 30 ans, passé chez Joël Robuchon, Yannick Alléno, Daniel Boulud et Alain Ducasse, prouve qu'à sa table nichée en pleine rue piétonne il a de la suite dans les casseroles. A deux coups de pagaie de la Promenade des Anglais, Antoine Gandon surfe sur la bonne vague depuis qu'il a ouvert son Franchin en août 2014. Entrée majestueuse en fer forgé, murs ornés de marbre, moulures au plafond, carrelage Belle Epoque, éclairages subtils, banquettes douillettes... Avec sa décoration sortie tout droit d'un bistrot parisien d'antan, l'endroit est un délice.

La carte, elle, est un appel à la gourmandise: terrine de cochon du grand-père André 1962; œufs pochés «bien élevés», focaccia au romarin; poule, chorizo rôti, condiments niçois; homard entier en fricassée, linguine roulées dans une bisquette; noix de saint-jacques, artichauts de pays crus-cuits en barigoule; pièce de veau français dans son jus, pommes grenailles; souris d'agneau confite cinq heures, graines de boulgour et petits légumes; ananas frais, sirop vanillé, crème citron vert et sorbet coco; fondant au chocolat Marie-José, glace et crème chantilly. Le verdict? Du bon, du brut et du brillant! ■

Franchin, 10, rue Massenet. 04.93.87.15.74.
Menus: 24 € (déjeuner), 34 € (dîner).
Carte: de 40 € à 63 €.

Les valeurs sûres

Délicieux Séjour Café

On se sent, dans ce boudoir feutré, comme à la maison! Pour ne rien gâcher au plaisir de notre papillothèque, les mets sont à l'image de la décoration: dans l'air du temps, délicats et raffinés.

Au piano, Nicolas Mendjisky (photo) met sur le devant de l'assiette les pépites de la Méditerranée: terrine de poule, couleurs du Sud; maquereau mariné au citron vert; cabillaud façon petite bourride; carré de porcelet, polenta aux raisins; figes rôties de Solliès, biscuits roses de Reims.

Le Séjour Café, 11, rue Grimaldi.
04.93.27.37.84. Plat du jour: 13 € (déjeuner).
Carte: de 25 à 50 €.



Savoureux Passe-Plat

Juste en face du port de Nice, Anthony Coppet délivre une cuisine moderne aux accents bistronomiques. La carte du marché suit le fil des saisons. On fond devant le foie gras et gambas façon maki, œufs de poissons volants, sauce miel et soja. On savoure son épaule d'agneau confite, jus aux épices douces, légumes du marché. On applaudit des deux mains son mi-cuit au chocolat, cœur spéculoos et chantilly aux fruits de la Passion.

Le Passe-Plat, 4 bis, quai Papacino.
04.93.26.05.80. Plat du jour: 12,50 € (déjeuner).
Carte: de 22 € à 49 €.

Exquise Merenda

C'est le maître de la cuisine nissarde. Dominique Le Stanc (photo), qui fut le maestro des fourneaux du Negresco, joue depuis 1996 dans son mouchoir de poche de 24 couverts une partition éclatante: tarte de Menton, une pissaladière sans anchois; sardines farcies; pâtes fraîches au pistou; stockfish; tête de veau sauce gribiche; queue de bœuf à l'orange et polenta; tourte aux blettes. Sensations puissantes jusqu'au bout des couverts!

La Merenda, 4, rue Raoul-Bosio.
Pas de téléphone, réservation sur place,
pas de carte bancaire. Carte: de 20 € à 41 €.



Le chef Antoine Gandon réveille le Franchin. Ci-dessus, Pavlova, douceur de crème citron et citron vif.