

Les super plans

Manger pas cher ne suffit pas : il faut aussi trouver dans son assiette des produits frais, cuisinés maison.

C'est en mettant en adéquation la prestation et l'addition que nous avons sélectionné ces 70 restaurants. Des tables, réparties dans toute la France, où l'on offre aussi au client un sourire, une vraie disponibilité, et une carte des vins qui ne fait pas la culbute. Mais également des tables qui correspondent à tous les goûts : celle du gastronomique, du néo-bistrot parisien, de l'auberge de campagne, de la brasserie de quartier, du comptoir de fruits de mer, du restaurant végétarien.

Elles vont donc du 0 au quatre toques, s'adaptant au gré des envies, du budget et des pérégrinations de chacun. Parmi les prix très serrés, à signaler tout de même un menu (qui s'entend en séquence complète : entrée, plat, dessert) champion à Paris à 20€ au *Tempéro* (voir p.XXXX). Ou encore les moins de 17 € comme *Le Bistrot des Barrières* à Dieppe (16€), le *Midi Papillon* à Saint-Jean-du-Bruel dans l'Aveyron (16€), *La Part des Anges* à Marseille (15,50€), le *Cygne* à Colmar (15,50€). Et parallèlement, les efforts de certains quatre toques qui proposent une cuisine de très haute volée à base de produits nobles à des tarifs abordables : *L'Alexandrin* à Lyon (28€), *La Bastide Saint-Antoine* à Grasse (66€), *la Pyramide* à Vienne (64€), *L'Atlantide* à Nantes (38€), *Gill* à Rouen (39€)... Ces 70 adresses ont au moins en commun l'avantage de la sincérité, du talent du chef et entendent offrir créativité et d'originalité dans leurs assiettes. Aucune n'est banale, en tout cas. Bonnes découvertes. ■

C'est le respect de l'équilibre entre qualité et prix qui a guidé la sélection suivante de 70 restaurants. Dans toute la France et en toute diversité : du bistrot de campagne à la grande table gastronomique.

TEXTE BÉATRIX GRÉGOIRE SÉLECTION MARC ESQUERRÉ



