17 CHEFS pour 2017

A peine repérés par les radars médiatiques et déjà dans le cœur d'une clientèle fidèle ! Ils sont JEUNES, ils ouvrent pour la plupart leur premier RESTAURANT et mènent, tambouilles battantes, la croisade d'une nouvelle gastronomie fraîche et naturelle. Voici, de Paris à Nantes et de Marseille à Saint-Paul-en-Jarez, les espoirs en tablier qui vont compter cette année.

PAR FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY, AVEC MARIE-AMAL BIZALION, JILL COUSIN, MARIE-LAURE FRÉCHET, PIERRICK JÉGU, ALVINA LEDRU-JOHANSSON, CHARLES PATIN O'COOHOON ET MINA SOUNDIRAM

LE CLOS AUX ROSES

ARMELLE KRAUSE

Chédigny

Le profil : une cuisinière sur le tard ! Ecole Ferrandi à Paris, apprentissage chez le meilleur ouvrier de France Gérard Besson, chez Didier Aniès, un autre MOF, au Grand-Hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat, et chez Guy Martin, au Grand Véfour. Et il ne faut pas négliger les influences de sa grand-mère juive tunisienne qui pratiquait la pkaila, la chakchouka et le couscous boulettes.

Le resto : une véritable table à la campagne, dans une vieille bâtisse convertie en maison d'hôtes, au cœur d'un des plus beaux villages de France.

L'assiette : solide sur ses bases classiques, frivole dans ses inspirations. Le vol-au-vent dans les règles est un incontournable de la carte, la caille est farcie aux dattes et perlée d'une sauce au chinon, le dos de sandre au beurre blanc est réveillé par la mandarine... Sans oublier les desserts tradi, millefeuille et paris-brest.

Le plus : l'accueil de Julien Pascal, son mari, féru de vins de Loire. F.-R. G.

2, rue du Lavoir, Chédigny (Indre-et-Loire). 02-47-92-20-29. Menus : 15 € (midi en semaine), 25, 30 et 40 €. Du mercredi au dimanche midi. Chambres à partir de 60 €.