



Voyage gastronomique en Espagne

De la bien connue Costa Brava à Séville en passant par Madrid ou Alicante, petit passage en revue de tables célèbres ou méconnues.



AMUSE-BOUCHE «VOYAGE À TRAVERS LE MONDE», EL CELLER DE CAN ROCA.

CINÉMA

Le retour de Rob Reiner.

PAGE 6



LITTÉRATURE

La fantaisie et l'insolence de Stéphane Hoffmann.

PAGE 7



ANNONCES LÉGALES

PAGE 13

GASTRONOMIE

Le banh-mi toujours populaire au Vietnam.

PAGE 20





Dossier réalisé par Christian Authier

Voyage gastronomique en Espagne

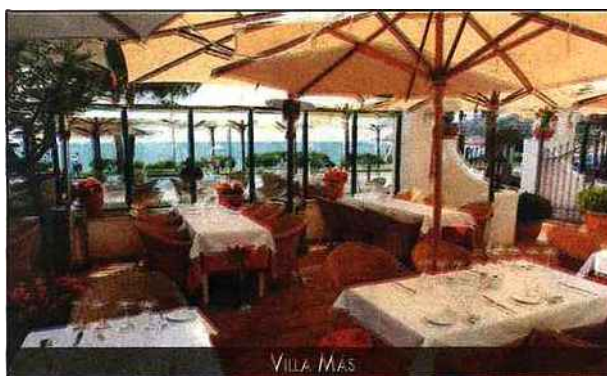
De la bien connue Costa Brava à Séville en passant par Madrid ou Alicante, petit passage en revue de tables célèbres ou méconnues.

Alors que les vagues de touristes ont reflué, c'est maintenant, en septembre et même octobre, qu'il faut se rendre en Espagne, notamment pour profiter d'une gastronomie aussi riche que variée et de produits d'exception qui se déclinent sur les tables les plus prestigieuses comme dans les bars à tapas. Bonne dégustation...

Une autre idée de la Costa Brava

Symbole du tourisme de masse et de la bétonisation qui a défiguré une part de l'Espagne, la Costa Brava est aussi synonyme d'une cuisine industrielle destinée aux hordes de vacanciers. Méchantes paellas, jambons et charcuteries de bas-étage, seiches et poissons surgelés ou autres patatas bravas exténuées pour les amateurs de «couleur locale» ; pizzas, sandwiches, hamburgers, pâtes et viandes à toutes les sauces pour les consommateurs de la malbouffe internationale : les menus affichés devant la plupart des établissements, avec leurs couleurs vives ou bien fanées, annoncent clairement le programme. Cependant, la Costa Brava recèle aussi d'établissements remarquables, y compris dans les endroits les plus improbables.

Prenons Platja d'Aro, cité balnéaire grouillante et parfaite incarnation d'une certaine idée du tourisme made in Catalogne. Au fond d'une galerie commerciale (sic), on trouve



Casa Viart, remarquable restaurant mariant terre et mer (on songe par exemple à des espardeignes accompagnées de pieds de porc désossés), avec autant de gourmandise que de précision. Un peu plus au nord, direction Palamos (célèbre pour ses mythiques gambas) où **La Menta**, tenu par un jeune couple franco-espagnol, sert une cuisine racée et enthousiasmante parfaitement adossée à des vins qui proviennent de l'incontournable **Villa Más**, sise à Sant Feliu de Guíxols juste à côté de S'Agaró.

Viva Villa !

Là, il faut d'abord planter le décor : une imposante maison blanche dotée d'une vaste et élégante terrasse intérieure tandis que les tables postées devant le restaurant nous rapprochent un peu plus de la plage de Sant Pol. C'est auprès de ce bord de mer étonnement préservé et dans ce cadre ultra zen que le maître des lieux, Carlos Orta Cimas (DJ), chef et fou de vin avec une passion pour la Bourgogne, offre des parenthèses gastronomiques dont on voudrait qu'elles ne se referment ja-

mais. L'excellence des produits est magnifiée en simplicité et en fulgurance. C'est généreux, succulent, d'une évidence confondante. Pour ne rien gâcher, le service est charmant et efficace. Bien sûr, il faut parler de l'hal-lucinante carte des vins. Les amateurs de Bourgogne seront au paradis, ceux de Bordeaux un peu moins (mais ils pourront se consoler toutefois avec du Petrus ou avec l'excellent et plus abordable **Château le Puy**). Sans surprise, les vins espagnols ont leur place tandis que l'on peut déguster les jus des meilleurs vigneron français en «nature» ou en biodynamie (y compris les plus rares comme ceux de Pierre Beauger) à des prix défiant toute concurrence (l'équivalent du tarif caviste en France). Côté solide, la même honnêteté est de mise : un menu à 17 euros (!) à déjeuner et un tarif carte autour de quarante euros. De jour comme en soirée, la Villa Más distille ses sortilèges à la manière d'un magicien.

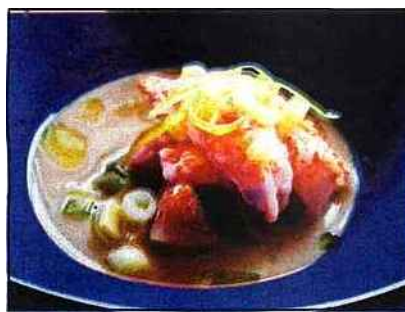


T'as voulu voir Gérone...

Nous ne parlerons pas ici du très recommandable bar à vins et restaurant de Carlos Orta (*Plaça del Vi 7*), mais du trois étoiles *El Cellar de Can Roca* créé en 1986 par les frères Roca (Joan, Josep et Jordi, respectivement chef, sommelier et pâtissier) et sacré plusieurs fois «meilleur restaurant au monde». Sans surprise, la difficulté consiste à obtenir une table, ce qui nécessite officiellement de longs mois d'attente et d'abnégation. Voilà pour la légende. Mais si Barack Obama ou Lionel Messi (le voisin de Barcelone dont un maillot dédicacé est exposé dans les cuisines) demandent 48 heures avant une table pour quatre, vous pensez qu'ils seront recalés et invités à prendre leur tour sur les réservations en ligne ? Non, pour s'attabler chez les Roca sans réserver un an avant, il faut avoir un sésame.

Le notre se nomme «FB» (merci Frankiki) et nous permet d'entrer dans le saint des saints. Du «grand menu» (à 200 euros quand des chefs français cuisinent des betteraves et des patates à plus de 300 euros) et de sa vingtaine de petits plats ou bouchées, nous retenons des étincelles, des feux d'artifices, quelques pétards mouillés, mais surtout quelque chose d'unique, d'artiste, d'animal et de primaire sous la sophistication affichée. Nous ressentîmes une sorte de retour à l'enfance, fait de surprise, de découverte, d'émerveillement. Quant à la carte des vins (en fait, deux gros bottins qui nécessiteraient des heures de lecture), elle comprenait tout ce que l'on peut imaginer boire sur terre. Dont le magnifique tavel d'Eric Pfifferling à un prix insolemment doux. Bref, une très belle expérience.

Alicante : ne pas rater La Ereta



Dans la Province d'Alicante et la Communauté valencienne où ont fleuri ces dernières années tant de jeunes chefs et de tables de très haut niveau, Alicante ne pose pas en place forte gastronomique, mais compte pourtant un restaurant épatant. Juché sur les hauteurs d'Alicante, juste en dessous du château, *La Ereta* de Dani Frias offre d'abord une vue panoramique exceptionnelle, en particulier depuis la petite terrasse. Pour autant, malgré la belle salle et le service impeccable, l'essentiel est dans l'assiette avec trois menus (49, 59 et 69 €) dont celui à 69 propose une douzaine de plats solidement campés sur les produits magnifiquement mis en valeur par l'équilibre des textures et des saveurs. On saluera également le renouvellement des menus qui ne se contentent pas de réciter leurs classiques et la régularité d'une cuisine gastronomique pas bêcheuse au rapport qualité / prix assez bluffant. Cela mériterait une étoile, voire deux, mais les voies du Michelin sont impénétrables...

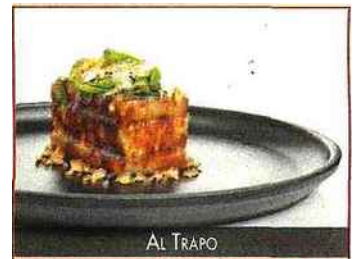


Madrid : pas que des étoiles...

Oublions Barcelone et bifurquons vers la rivale Madrid où, rayon étoilé, le *DiverXo* (unique triple étoilé), *La Terraza del Casino* (deux étoiles) ou le *DStAgE* (une étoile) ont leurs aficionados. Au *Sergi Arola Gastro* (deux étoiles), dans un quartier chic ronronnant de quiétude, on savoure une cuisine technique et moderne qui revisite les classiques espagnols avec panache. Quitte à faire une infidélité aux vins espagnols, on conseillera ici un rouge de Sicile à prix d'ami

d'Arianna Occhipinti. Changement de décor et d'ambiance à l'*Askua-Barra*, non loin du musée Thyssen et du Prado. Voilà de la bistronomie en pleine possession de ses moyens, gouailleuse et souriante, robuste et franche dans un cadre épuré qui s'anime au fil de la soirée. Dans un registre voisin, mais plus accompli encore, il faut goûter les plats expressifs et racés de César Martín au *Lakasa* dont l'exigence se retrouve aussi avec une judicieuse sélection de vins naturels.

À ne pas rater non plus : *Al Trapo*, l'une des dernières créations de Paco Morales, jeune chef en vue (passé par *Mugaritz* et *El Bulli*, qui obtint une étoile à Valence, *Hôtel Ferrero*, avant d'ouvrir le *Noor Restaurant* à Cordoue). Situé dans un hôtel (Las Letras), on accède au restaurant par une rue perpendiculaire à la Gran Vía où, dans une grande salle lumineuse avec cuisine ouverte, surgit une gastronomie ludique, brute et discrètement sophistiquée. Sous la férule d'un personnel attentif, la carte composée



par thèmes (et non en entrées, plats et desserts) se révèle surprenante, inventive. De la grande cuisine décontractée à des tarifs tout aussi aimables.

Séville : tapas en mode gastro

Cap sur l'Andalousie, l'un des lieux saints de la tapa. À Séville abondent les restaurants qui font merveille dans le registre des tapas gastronomiques, et cela à des prix modestes ainsi qu'avec une qualité de service (efficacité, sourire, courtoisie, conseil...) trop rarement croisée dans l'hexagone. À quelques encablures de l'emblématique cathédrale, le formidable *Zelai* (si possible prendre le comptoir) fait frémir les papilles quand, dans la rue Hernan-

do Colón, les épatants *Ovejas Negras* et *Marracha* croisent le fer. Ne pas négliger dans le même quartier *Torres y Garcia* ou *La Chunga* presque voisine du rutilant marché *Lonja del Baranco* avec ses innombrables bars et loges. Plus simples, mais sacrément plaisantes : *Don Juan de Alemanes* et *Uno de Delicias* sont de parfaites adresses pour déjeuner. Notre coup de cœur va au *Tradevo Gastro Taber-*



na (excentré) et au *Tradevo de Mar* qui portent la tapa à des sommets dans la maîtrise et le respect des produits.

Bilbao : découvrir Mina

Arzak, Martín Berasategui, Mugaritz, Azurmendi, Asador Etxebarri, on en passe : le pays basque croule sous les établissements étoilés. Prenons-en un moins connu, mais qui gagne à l'être. A Bilbao, sur les quais, en face du marché de la Ribera, se trouve le *Mina* (une étoile) où le jeune chef Álvaro Garrido propose un premier menu dégustation de sept plats à 66 euros. Une vingtaine de couverts en salle, quelques autres au bar (position recommandée quand on aime voir les cuisiniers œuvrer). C'est créatif, inspiré, talentueux. L'exemple-type du restaurant dont on rêverait qu'il inspire de nombreux chefs français.