

SAYONARA !

Mitsuru Sudo, chef du restaurant japonais Issé à Paris 2^e (15/20) nous informe de son départ en retraite, après 30 ans au service de la gastronomie japonaise en France. Au revoir et merci.

PRÉCISION

Dans le Guide 2004, le restaurant la Flamiche à Roye (80) se voit notifier un 15 dans le corps du texte (page 820) et un 16 sur la carte régionale (page 45). Levons toute ambiguïté, c'est bien dans le corps du texte que se trouve l'erreur et nous maintenons la note de 16/20 au restaurant.

TRANSFERT

Marc de Passorio a quitté à la mi-avril les cuisines du magnifique château de Marçay (16/20) situé près de Chinon, en Indre et Loire. Son successeur, Frédéric Brisset, ancien second des Hautes Roches à Rochecorbon, a repris le flambeau avec une grande partie de l'ancien personnel. Marc de Passorio n'a pas voulu pour l'instant donner sa future destination mais « ce sera dans les proches environs ».

LÉGION D'HONNEUR

À l'occasion de la promotion de Pâques, signalons deux noms qui nous sont chers : Paul Bocuse devient Commandeur, Alain Senderens accède au grade d'officier (il avait été fait Chevalier en 1993), tandis que Alain Passard reçoit celui de Chevalier.

LA POSTE ET LA FRANCE À VIVRE

La déclinaison de timbres se poursuit avec la sortie début avril de la 3^e série. La France ayant une solide réputation en matière de gastronomie, c'est sans surprise que plusieurs de ces timbres à la gloire des régions françaises sont à l'effigie d'une spécialité régionale : la quiche lorraine, les huîtres, le vignoble...



ERIC FRÉCHON SAISONNIER À SÈTE

Non ! le chef pétri de talent n'a pas décidé de quitter le Bristol. Pas physiquement en tous cas. Car c'est beaucoup de l'esprit inventif et harmonieux de sa cuisine que l'on retrouvera à Sète jusqu'à la fin du mois de septembre. A l'America Club, il se glisse en effet pour la première fois dans la peau d'un consultant. Un rôle qu'il prend suffisamment au sérieux pour en bâtir la totalité d'une carte très tournée vers la Méditerranée, sélectionner le chef, Philippe Cocardon – l'un de ses complices chez Taillevent, il y a vingt ans – et mettre également en place les cadres de l'équipe de cuisine. Sur la corniche sétoise, à l'ombre du célèbre théâtre de la mer, on peut prendre le large avec une tempura de gambas et légumes provençaux, un rouget cuit en croûte de pain de mie ou un ossô buco de lotte à la plancha. La carte des vins est à la hauteur de l'ambition nouvelle de ce site qui offre aussi un bar musical et une grande terrasse ensoleillée. Compter un ticket moyen de 60 € dans ce lieu qui devient tout naturellement le leader gastronomique de la ville...

L'AMÉRICA CLUB, Promenade Maréchal-Leclerc, 34200 Sète.
Tél. : 04 67 53 02 37.



PAUL BOCUSE ET SES MOF

La brigade du célèbre restaurant de Collonges-au-Mont d'Or ne compte (temporairement ?) plus « que » 7 Meilleurs Ouvriers de France (en comptant Paul Bocuse en personne), depuis le départ en retraite de Robert Jaloux, après 40 ans de service.

MUSÉE DES ARTS DU COGNAC

Ce musée, unique en France par l'envergure du projet, sera inauguré les 26 et 27 juin prochain. Situé dans la vieille ville de Cognac, il marie architecture contemporaine et vieilles pierres, un parti-pris confirmé à l'intérieur par une mise en scène moderne des quelque 1000 objets présentés pour retracer l'histoire et la culture de ce fameux alcool. Place de la salle verte, 16100 Cognac. Tél. : 05 45 32 07 25. www.ville-cognac.fr

DROIT DE RÉPONSE



En écho à notre article du numéro de février-mars sur le restaurant de Jean Bardet, M. Jean-Pierre Poulet, du syndicat CGT-FO des personnels CCRF (Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes) nous signale que « le 14 mai 2000, Mme et M. Bardet ont été déclarés coupables par la CA d'Orléans de 4 délits de publicité trompeuse et condamnés à une amende de 12 000 F chacun ; seules deux infractions ont été relaxées. » Dont acte.

LA COMÈTE EST PASSÉE

Edith et Christian Thomas-Trophime ont fermé le 30 avril dernier leur Manoir de la Comète à Saint-Sébastien-sur-Loire (15/20). Nous attendons