



Le guide week-end **Carnet gourmand**

Quai des délices

RESTAURANT. Les gastronomes épris de fraîcheur et de terroir marqueront l'arrêt à La Gare gourmande, au cœur du Médoc. Là, ils seront transportés par un menu du marché goûteux et sans chichis.

Par Olivier Poels.

Les trains ne s'arrêtent plus à Labarde. Les voyageurs y ont été remplacés par des gourmets, et le chef de gare, par un chef « tout court ». Bordant la célèbre D2, la route des châteaux du Médoc qui serpente de Margaux à Saint-Estèphe, cette ancienne station désaffectée est une oasis dans une région plus réputée pour ses vins que pour sa gastronomie. Depuis 2014, Pierre Regaudie, en cuisine, et son épouse Agathe, en salle, font tourner cet établissement au décor attachant et au concept moderne. De la cuisine ouverte sortent des plats simples et inspirés du marché. La carte, courte, propose trois entrées, trois plats et trois desserts.

Lors de notre passage, les premières asperges des Landes de la saison fêtaient l'arrivée du printemps : cuites al dente, elles étaient rehaussées d'une vinaigrette, de jeunes pousses, et rafraîchies par de la ricotta. Réjouissant ! Le merlu, tendre et fondant, jouait la sobriété, avec une crème de betteraves rouges et quelques cébettes. En dessert, pommes et poires caramélisées ont fini de ravir nos papilles. Une cuisine franche, goûteuse et sans prétention, à déguster pour une quarantaine d'euros (hors vins). Bémol : située en plein cœur des vignobles du Médoc, cette gare gourmande mériterait une carte des vins un peu plus fournie. On pourra néanmoins y déguster un joli Château Siran, cru voisin et impeccable depuis de nombreux millésimes déjà.

La Gare gourmande, 3, route des Châteaux, Labarde (Gironde).
Tél. : 05 56 35 92 38. La-gare-gourmande.fr



Café charmant et bucolique pour un repas en première classe.

Du neuf à table

« Art'è Gustu »

Le cuisinier Frédéric Anton et les pâtisseries Philippe Conticini et Pierre Hermé seront les parrains des rencontres du goût et des savoir-faire « Art'è Gustu », les 28 et 29 avril à Aléria (Haute-Corse). Au programme, des conférences, des animations, des ateliers et des expositions autour des producteurs et de chefs qui, grâce à leur art, subliment le terroir corse. Parmi les invités de cette édition, on attend, entre autres, Pierre Augé, Rachel Levesque ou Fabio Bragagnolo. **Rémi Dechambre**
Artegustu.com

Château de la Messardière

Le 12 avril, cette célèbre table tropézienne a rouvert ses portes et accueilli le chef Alain Lamaison, qui fut, à 27 ans, le plus jeune étoilé de France. Il a concocté une carte riche en saveurs locales, à l'image de son saint-pierre en écailles de pommes de terre, poivrade, courgettes, côtes de romaine, sauce choron (comptez environ 55 euros). **R. D.**
2, route de Tahiti, Saint-Tropez (Var). Tél. : 04 94 56 76 00. Messardiere.com

La Maison de Petit Pierre

Le chef Pierre Augé propose désormais en semaine au déjeuner des formules entre 17 et 35 euros en livraison gratuite à Béziers (avec frais au-delà). Il faut aimer les surprises, car on ne choisit pas son plat. On précise toutefois sur Internet ses intolérances et ses envies. A l'arrivée, un savoureux bouillon façon thaïe et une ratatouille parfaite. **R. D.**
22, avenue Pierre-Verdier, Béziers (Hérault).
Tél. : 04 67 30 91 85.
Lamaisondepetitpierre.fr/traiteur.html