

**GASTRONOMIE** ■ Elles viennent d'ouvrir ou vous accueillent depuis l'année dernière...

Ces nouvelles tables à tester en 2019

2019 s'annonce encore riche en régalez. Orléans accueille toutes les cuisines du monde, avec des concepts parfois originaux. Les avez-vous déjà testés ?

Marie Guibal et
Blandine Lamorisse
marie.guibal@centrefrance.com

Les gourmets se frottent les mains, tant l'offre de restaurants s'est récemment étoffée à Orléans. Rien que ces trois derniers mois, plusieurs établissements ont ouvert.

Il est pris d'assaut depuis son ouverture, **Le Comptoir de Mamie Bigoude** (21, rue Royale). La crêperie aux couleurs flashy reproduit l'intérieur d'une maison de grand-mère : on déjeune dans son salon, sa salle de bain... Les galettes sont fines et croustillantes et garnies sur mesure. Les crêpes font toutes envie. Service rapide et souriant et menu à 8,90 € midi et soir. Il est possible d'y faire une escale en journée, aussi, ou de prendre à emporter.

Atelier Manzo a remplacé **Au Bon Marché** (12, place du Châtelet) début décembre. On y déguste des viandes, moules, pâtes fraîches et salades préparées exclusivement avec des produits frais.

Début décembre, aussi, **la Brasserie des Carnutes** a investi un local vide depuis sept ans, à l'intérieur des halles Châtelet, face à Iberi basque. Cuisine maison, burgers-frites ou plats végétariens sont à la carte.



PHOOD. Une carte courte, des plats vietnamiens savoureux et copieux préparés à la minute. M.G.

L'endroit fait également bar à bières et rhums.

Notez aussi que la cuisine marocaine et libanaise plaît puisqu'**Al Medina** et **Tawouk & Falafel** ont ouvert des restaurants plus spacieux en périphérie. Au 21, rue Basse-Mouillère pour le premier et au 1000, route Nationale (près du Pathé Saran) pour le second.

Retour sur 2018

Tout 2018, déjà, les ouvertures de bonnes tables, gastronomiques, exo-

tiques, bon marché, s'étaient multipliées... Voici quelques adresses que *La Rep'* a retenues et que vous n'avez peut-être pas encore testées.

La Table d'à côté. Le chef étoilé de **La Maison d'à côté** à Montlivault (Loir-et-Cher), Christophe Hay, a ouvert, en juin, un nouveau restaurant baptisé **La Table d'à côté**, à Ardon, près d'Orléans, sur le golf de Limère. Implantée au 200, allée des Quatre-Vents, l'adresse gastronomique accueille une tren-

taine de couverts et propose cinq entrées, cinq plats, cinq desserts, dans une ambiance « contemporaine, luxueuse, sans être guindée ». Le jeune chef âgé de 26 ans, Aurélien Largeau, a pour priorités les circuits courts, les producteurs locaux et les légumes du jardin « maison ». Ticket moyen : 75 €.

Aux Fines Gueules. La brasserie du 3, rue de la Cerche a changé de propriétaire et de look. Cuisine maison (avec une spécialité : le cochon de la tête au pied) et plat



+ dessert autour de 18 € à midi préparés par Sophie et Jean-Philippe, natifs de Meung-sur-Loire, passés par de grandes maisons et la capitale. Possibilité aussi d'y prendre un petit déjeuner ou un verre de vin.

Närenj. Le nom sur la devanture intrigue et fait voyager. Au 178, rue de Bourgogne, un restaurant tenu par un réfugié syrien et sa femme a ouvert en avril. Aux manettes de ce vaste établissement de 55 couverts, Nabil (aux fourneaux) et Sousana Attar (en salle).

Nabil cuisine notamment des plats typiques de la Syrie, et de Damas en particulier, mais fait aussi de la cuisine fusion. Les assiettes sont soignées et colorées. Les produits, de saison et locaux. Il faut goûter sa divine glace à la pistache...

Phood. Phood est arrivé en septembre, en lieu et place de La Pause, place du Châtelet. L'idée ? « Manger viet' et bien ». Subtil jeu de mots pour signifier que les recettes sont asiatiques avec une dominante vietnamienne. Tchao Siong et son épouse Stéphanie proposent des mets « simples et goûteux », notamment des phos, LE plat national ou le bo bun, disponibles en deux tailles selon les appétits de chacun.

Suite et faim. Ce salon de thé a ouvert ses portes il y a presque déjà un an, au n° 3 de la rue du Petit-Puits, au rez-de-chaussée

BIENTÔT !

Nadal. Enfin et avec plusieurs mois de retard sur la date annoncée (juillet, puis septembre), le boulanger-pâtissier orléanais Christophe Nadal prévoit d'ouvrir sa boulangerie-sandwicherie-salon de thé sur 700 m², « début février ». Elle est située place du Châtelet, à la place de La Vie Claire.

Solo Palma. Ce nouveau coffee shop va remplacer la crêperie Breizh Comptoir au 24, place du Châtelet (*lire par ailleurs*).

Don Vittorio. Le succulent restaurant italien va ouvrir une antenne au sud de la Loire, à Saint-Marceau, aux alentours du mois de mars.

De Sel et d'ardoise. À l'étroit rue du Faubourg-Bannier, le jeune couple va investir le domaine de Miramion, à Saint-Jean-de-Braye. Début des travaux en septembre pour une ouverture début 2020.

de trois maisons. Le patron, Stéphane Belouet, travaille en famille. Tout est fait maison, y compris le pain. La belle carte de boissons chaudes (thés bio, cafés) s'accompagne de généreuses pâtisseries (autour de 5 €). À l'heure du déjeuner, il est possible de déguster un bocal, salé et/ou sucré. En fin de journée, des planches apéritives sont de sortie. ■