

Le carnet gourmand de Gilles Pudlowski



La Maison dans le Parc

L'événement

Françoise et Gilles Mutel, qui avaient créé le Ban des Vendanges, ont imaginé avec la foi des autodidactes passionnés (lui était dans le travail temporaire, elle dans le prêt-à-porter) un événement design et gourmand à deux pas de la place Stanislas. Au rez-de-chaussée d'une demeure XIX^e, le cadre chic et contemporain dans les tons gris signé du décorateur Dominique Babigeon détonne. La cuisine de Viviane (qui a accompli des stages à L'Arpège chez Passard et chez Flora à Paris, comme chez Lionel Lévy, une Table au Sud, à Marseille) joue le haut de gamme sans complexe à partir de produits de première qualité. Petits farcis de thon au tourteau et crevettes, foie gras au coing pistaché, espuma d'avocat et saumon fumé à la ciboulette, turbot grillé avec sa purée à l'huile d'olive ou tartare de veau au caviar de hareng séduisent sans mal. On y ajoute de jolis desserts (mille-feuille craquant au citron, trois chocolats et glace crème brûlée, gratin de fraises au beurre d'orange, coupe glacée tiramisu nougatine) et un choix de vins dans tous les vignobles, signé de Gilles lui-même, assez pour se dire qu'il y a là l'esquisse d'une révolution gourmande au cœur de la ville. Prix en conséquence. *La Maison dans le Parc*, 3, rue Sainte-Catherine. 03.83.19.03.57. Carte : 75 €.

La table de Bruno

Il a été cuisinier à Paris (au Vert Galant puis au Pré Carré), journaliste à *Cuisine & Vins de France*, auteur d'ouvrages de recettes, avant de s'installer. Bruno Ballureau a repris ce bar de 1903 conservé dans son jus, avec fresques, miroirs et moulures. La cuisine, faite au petit point par deux jeunes, stagiaires chez Vohmann au Dauphin à Toul, séduit sans mal. Poivrons marinés, terrine



de lapin, roulé d'aubergines au chèvre, bar au jambon de Parme, dorade au four, pièce du boucher (superbe bavette) et son gratin dauphinois enchantent sans mélange. On accompagne le tout d'un gamay d'Anjou ou d'un rosé des côtes de Thongue, sans omettre de sacrifier, in fine, à la soupe de framboises, au crumble aux pommes ou à la crème brûlée. *L'Institut*, 102 bis, Grande-Rue/angle rue Braconnot. 03.83.32.24.14. Carte : 35 €.

Le bonheur chez Antoine

Un bistrot années 50, son grand zinc, ses banquettes de bois, son sol de mosaïque, ses plats à l'ardoise : on se croit à Paris, aux Halles, après guerre. On est à Nancy, près du marché. Antoine Anclin, ancien du Prieuré à Flavigny, de Senderens au Lucas Carton et de chez Chapel à Mionnay, a racheté la maison où il travaillait et propose la cuisine du jour à l'ardoise. Mousse de foie blond et foie gras, filet de maquereau au poivre noir et riz thaï, dos de lieu jaune aux girolles ou rognons de veau au gingembre, avant la tarte aux abricots ou les pêches et figes rôties avec glace au melon : voilà ce qui figurait sur le « tableau de bord » le jour de mon passage. Avec ça, on propose des crus coups de cœur qui ont nom château de Sauvanes blanc de Faugères ou rouge crozes-hermitage des Entrefaux. La maison du p'tit bonheur !

Le Grand Sérieux, 27, rue Raugraff. 03.83.36.68.87. Carte : 30-35 €.

Marché : le roi Marchand

Fortiche en fromages, as des volailles fermières et du gibier, Philippe Marchand truste une bonne part de la halle couverte. Côté viandes, agneau de lait Axuria des Pyrénées,

