



L'Agastache, à Volnay, offre une pause haute en saveurs.

En passant par la Bourgogne

RESTAURANT. Une savoureuse cuisine du marché, des vins du cru bien choisis, à un prix accessible : L'Agastache est une maison gourmande et authentique au cœur de la côte de Beaune.

Par Olivier Poels, photo Michel Joly.

C'est une étape comme on aime en trouver sur la route des vins. Située à Volnay, au cœur de la côte de Beaune, entre Pommard et Meursault, elle invite à se poser entre deux visites de vignobles. L'Agastache, qui est aussi le nom d'une plante aromatique, c'est l'histoire d'un couple de passionnés, Caroline et Nunzio, qui a investi l'ancienne boulangerie du village pour régaler ses convives de produits locaux, cuisinés avec ferveur.

Cuissons parfaites et pain maison

Lui est en cuisine et décline, selon le marché du jour, des plats hauts en saveurs et éclatants de fraîcheur. Elle gère la cave et la salle avec efficacité.

La formule du midi à 23 euros (entrée-plat-dessert du jour) offre un rapport qualité-prix imbattable. Et, pour 39 euros, le soir, on se délecte par exemple du pressé de légumes confits, chèvre frais, miel et menthe, du cœur d'entrecôte de veau cuisiné aux cinq poivres, et du dessert tout chocolat en trois textures. Maîtrise des cuissons, des assaisonnements, pain maison... Nunzio impose son savoir-faire et sa philosophie. La carte des vins sélectionnés par Caroline propose de jolies trouvailles du cru à des prix raisonnables, comme le rully blanc de chez Jean-Baptiste Ponsot à 34 euros. La Bourgogne comme on l'aime. ■■■

L'Agastache, 1, rue de la Cave, Volnay (Côte-d'Or). Du mardi au samedi. Tél.: 03 80 2112 30.

Du neuf à table

Le Grand Bleu

Ce restaurant, situé sur le port de l'Arsenal, à la Bastille, vient d'être rénové. Outre son rooftop avec vue panoramique, sa terrasse géante de 400 places – idéale pour un verre à l'ombre des parasols – et ses soirées DJ, c'est la cuisine du chef Santiago Federici Cuadro Valdes que l'on vient déguster. A commencer par son ceviche de dorade épicé (14 euros) ou son risotto plutôt réussi (18 euros). **Rémi Dechambre 67, bd de la Bastille, Paris (12^e).**

Tous les jours de 12 h à 2 h. Tél.: 01 43 45 19 99. www.legrandbleu-paris.com

La Petite Plage

On vient d'inaugurer, sur le port de Saint-Tropez, un nouveau restaurant baptisé La Petite Plage, dont la cuisine a été imaginée par Eric Frechon, chef triplement étoilé du Bristol (Paris 8^e). Au menu, un excellent carpaccio de loup mariné, citron, piment et coriandre (34 euros), ou un délicieux gigot d'agneau de lait au feu de bois (42 euros), accompagné d'une ratatouille mémorable. **R. D. 9, quai Jean-Jaurès, Saint-Tropez (Var).**

Tous les jours de 9 h à 3 h. Tél.: 04 94 17 01 23. www.lapetiteplage-saint-tropez.com

Baieta

Julia Sedefdjian – plus jeune étoilée de France en 2016 – vient, à 23 ans, d'ouvrir un restaurant qu'elle a appelé Baieta (petit bisou, en patois niçois). Elle y propose des recettes cabillées, à l'image de son pavé de cabillaud aux coquillages, fregola sarda (pâtes de Sardaigne en forme de petites billes), olives, artichaut et nuage d'ail confit. De la grande cuisine – sans doute, elle aussi, bientôt étoilée – avec une formule déjeuner à 29 euros. **R. D. 5, rue de Pontoise, Paris (5^e).**

Du mardi au samedi. Tél.: 01 42 02 59 19. www.restaurant-baieta-paris.fr