



## Le Mesclun-Ludovic Goux

D'accord, on n'est pas au centre-ville où la gastronomie a des troupes en réserve. Mais bougez ! Les tables de quartiers, ça existe, et celle-ci, à l'ouest, va vous régaler. Façade lie de vin, cuisine ouverte à l'entrée, salle aux grands miroirs, lambris blancs et lithographies de l'Ecole de Nice (Ben, Arman, Sosno)... Ludovic Goux (le chef) et Frédéric Astié y proposent une cuisine gourmande et enlevée. Du bon, du sérieux, pas du buzz ou de l'existentiel. Ce qui est clairement énoncé est traité avec droiture. L'escalope de foie poêlé du Gers et marmelade de pêches au miel de lavande, les encornets à la provençale et artichauts violets, poivrons piquillos et tomates confites, les ris de veau braisés et girolles, asperges vertes, sauce amaretto, le pavé de lotte et brunoise de courgettes, chorizo de Bellota, le gratin de fruits rouges et sabayon à l'alcool de framboises... rien d'appliqué mais du suave et des rondeurs, des cuissons au cordeau, une ligne classique sans récitation. Le "livre de cave" est à cette image, étoffé et judicieux en toutes AOC (au sud, Château Revelette, Domaine de Trévallon, Bellet Clos Saint-Vincent de Jo Sergi, cuvées de Denis et Georges Rasse à Saint-Jeannet...) avec choix de crus au verre et demi-bouteilles, belle sélection de whiskies (japonais notamment), alcools, thés et cafés. Le courtois Frédéric Astié vous dira tout, à la virgule près, sur cette gastronomie au petit point. Comme on disait autrefois : "ici, on soigne le client ".



## Le Mesclun-Ludovic Goux

A l'ouest de Nice, en route vers l'aéroport, voici bien mieux qu'une "table de quartier". En un peu plus de dix ans, Ludovic Goux et Frédéric Astié en ont fait un poste avancé de la gastronomie sur un front plutôt dégarni de la ville. Qui tente l'expédition découvre sa façade lie de vin, la cuisine ouverte à l'entrée, salle aux grands miroirs, lambris blancs et lithographies de l'Ecole de Nice (Ben, Arman, Sosno...). Tenue irréprochable et cuisine actuelle, plats francs et pointes épicées... tout ce que l'on aime dans la catégorie classicisme éclairé. Pour commencer, le foie gras de canard du Gers, émoussillant, au poivre du Népal, chutney fraise et rhubarbe, coulis de green zebra ou les queues de langoustines rôties au nanami, brunoise de légumes au yuzu, bouillon parfumé à la livèche. Puis le pavé de lotte, brunoise de courgettes-fleur au chorizo ibérique, émulsion cocos et curry, ris de veau braisés, girolles et truffe de Bourgogne, asperges vertes, sauce amaretto, enfin la poêlée de cerises burlat flambées au kirsch, crème glacée pistache. Respect du produit, parfaite cuisson, "livre de cave" peuplé de vins d'auteurs et grands crus ("de par ici", le Bellet Clos Saint-Vincent de Jo Sergi, "Caviar blanc" du Château La Martinette, belles cuvées de Denis et Georges Rasse à Saint-Jeannet), accueil convivial de Frédéric Astié... Au final, l'impression est d'une gastronomie posée et sans guère de redites, esquissée dès les formules de midi pour déjeuners d'affaires (17 et 22 €). Hors mode? Non, une vraie bonne table.