



SAVEURS / TABLE

Nice

Il y a des restaurants " à boire et à manger " dont on se passerait : nourriture commune, menu sans âme, accueil de routine. Ouvert à deux pas de sa Part des anges par Olivier Labarde, caviste historique de la biodynamie et d'une viticulture " propre ", La Mise au verre est à l'opposé. Peur du diktat bio, des " vins nature " ? Mais on peut s'éduquer, ici comme chez Olivier, au Canon ou à Pure & V... Retenez les conseils de Pauline et de Laura-May, jeune sommelière formée à La Petite Maison (à Londres et Dubaï) et vous aimerez les vins intègres choisis parmi une centaine de références.

EN ATTENDANT LE TRAM

Le fidèle domaine Gramenon en Drôme provençale, les Beaujolais de Guy Breton, le clos du Tue-Boeuf des frères Puzelat (Touraine), les rouges du Gard des frères Soulier, les cuvées de Sébastien Munos au domaine de Barbossi, le vermentino du domaine Selvadolce à Bordighera, le patrimonio d'Antoine Arena...

En cuisine, Éric Cherval, ex-pâtissier de Marc Meneau, est " l'ancien " de confiance depuis l'ouverture en 2011 et le Franc-Comtois Loïc Magnier, venu de La Table de la réserve à Beaulieu, cuisine à son tour dans le même esprit. Les ardoises murales annoncent assiettes de jambon cru et de fromages fermiers, salade de tomates du pays (Pierre Magnani à Nice, Mario Marengo à Albenga), un tataki de boeuf d'Aveyron, les mini pois chiches varois de Gilles Gaimard, papy de Garéoult qui les élève comme ses enfants, les oeufs pochés et râpée de truffe d'été, la cuisse de volaille (d'Aveyron) aux légumes croquants, le maquereau rôti, courgettes jaunes et poivrons (la pêche du niçois Steve Molinari), une exquise tarte au citron, un financier aux abricots rôtis, noix de cajou et glace yaourt... Tout cela est simple, sain et gourmand, le service est adorable et comme Flaveur, la table étoilée des frères Tourteaux, La Mise au verre n'attend plus qu'un peu de calme et la fin du chantier du tramway. On trinque à cette seule idée.

avec le sain et le naturel. Vive sa bistronomie !

SIMPLEMENT BON

#vivelebio

PAR JACQUES GANTIÉ

jacquesgantie.com

#INFORMATIONS

La Mise au verre.

17, rue Pastorelli. Nice.

Tarifs : plat du jour à 10,50 e, menu du midi à 14,50 e, à la carte environ 25 e à 38 e.

Fermé le samedi

et dimanche lors

du déjeuner.

Rens. 04.93.85.69.90. lamiseauverre-nice.com