

LIFESTYLE
GASTRONOMIE

Un Starck à fleur d'eau



Ancré sur la digue du port du Cap d'Ail, près de Monaco, le restaurant dessiné par Philippe Starck, après un an et demi de rodage, revisite sa formule. Nouveau chef et nouvelle équipe. Place à une carte inspirée chaque jour par le marché du matin.

Croiser Bono, chanteur de U2, saluer discrètement le Prince Albert ? C'est possible dans cette "cabane de pêcheur" – dixit, en toute modestie, son concepteur Philippe Starck. À deux pas de Monaco, le loft XXL, austère comme bunker côté quai, lumineux et grand ouvert côté Méditerranée, cumule les codes chers au célèbre designer : lustres et sièges dépareillés, table d'hôte géante, corners intimes, bibelots baroques – un joyeux mélange qu'apaisent les cloisons de planches grises. Ouvert il y a un an et demi, le bel endroit a revisité totalement sa formule : création d'une plage de sable privée en rez-de-chaussée, transats occupant une partie de la terrasse à l'étage aménagée avec une décoration d'inspiration espagnole et proposant tapas et cocktails et surtout le restaurant avec une nouvelle carte agencée par un nouveau chef et son équipe. Joel Metony, originaire de Guadeloupe, a affûté ses couteaux chez

nombre d'étoilés avant de prendre, en 2008, les rênes du Jardin des Remparts, à Obernai.

Montée en gamme

Cet amoureux des produits du terroir entend érmoustiller les papilles avec des plats sincères et une carte qui met en scène une cuisine méditerranéenne qui fluctue au gré des arrivages, tel un poisson du jour manné à l'huile d'olive et citron vert (12 €) ou de frétilantes huîtres Perles de Monaco en sauce Citron-Echalote (16€). Ça monte un peu en gamme (de prix) côté charcuterie, avec un Pan con tomate et jambon espagnol Bellota à 26 €, au demeurant excellent. Pour continuer, jolhe pioche que l'épaule d'agneau de Provence confite 7 heures (22 €) et larme de regret en voyant passer d'odorantes gambas persillées flambées au Pastis (35 €). La carte, descriptive mais sans fioritures de style, égrène ainsi une dizaine d'entrées, de plats et de desserts

plutôt sages. L'originalité vient surtout de la litanie d'accompagnements (5 €), faisant le grand écart entre frites de panisse et légumes de saison vapeur. De quoi ravir aussi bien les adeptes du *light* que les gros appétits. Atterrissage en douceur avec une tarte meringuée au citron de Menton, agrume au top de sa saveur, la tarte au chocolat du chef – un *must* cacaoté – ou une simple assiette de fruits de saison (12 € chaque dessert). Entre les 50 vins (qui font la part belle aux provençaux), mieux vaut savoir choisir ses saints. Alors, rosé Bastide de Sainte-Marie à Bormes-les-mimosas à 25 € ou rouge Romanée Saint-Vivant à 420 € ? ■

MARIE-AMAL BIZALION

A[Trego] Port de Plaisance, Cap-d'Ail (06) Le midi, formule à 28 €. À la carte, 33-73 €. Ouvert tous les jours midi et soir. Tél. · 04-93-28-58-22
www.restaurantatrego.com