

**LIFESTYLE**  
GASTRONOMIE

CAP D'AIL (06)

**A'Trego : 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. Aidé par un nouveau chef et une nouvelle équipe. Place à une carte inspirée chaque jour par le marché du matin.

**C**roiser 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 grisées. Ouvert il y a un an et demi, l'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 carte agencée par un nouveau chef et son équipe. Joël 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. Cet amoureux des produits du terroir entend émoustiller 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 mariné à l'huile d'olive et citron vert (12 €) ou de frétilantes huîtres Perles de Monaco en sauce citron-échalote (16 €). On monte un peu en gamme (de prix) côté charcuterie, avec un Pan con tomate et jambon espagnol Bellota à 26 €, au demeurant excellent.

**Montée en gamme**

Pour continuer, jolie pioche que l'épaule d'agneau de Provence confit pendant sept heures (22 €) et larme de regret en voyant passer d'odorantes gambas persillées flam-bées au Pastic (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 - 06320 Cap d'Ail.  
Tél. : 04 93 28 58 22. Le midi, formule  
à 28 €. À la carte, 33 à 73 €.  
[www.restaurantatrego.com](http://www.restaurantatrego.com)