



LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN



LE CÉSAR, CAP-D'ANTIBES

Sur le sable, la belle table d'un lieu magique

Les vacanciers de juin, habitués de la Côte d'Azur, entre La Napoule et Nice, ont eu un choc en découvrant les bords de mer. Les restaurants de plage ont été rasés. Les plages privées sont redevenues publiques, dans l'attente de nouveaux concessionnaires, devant dorénavant construire en « démontable ». A Cannes, les festivaliers du cinéma, du MIPTV, du Midem, qui filaient à Golfe-Juan pour déguster une bouillabaisse chez *Tétou*, ont été choqués de voir disparaître cette institution.

Au Cap-d'Antibes, la plage Keller, ses matelas, sa brasserie de luxe sur le sable, son restaurant haut de gamme *Le César* ont échappé au massacre. Sur le sable, les tables, face à la mer, un rêve... On se croirait aux Seychelles ou à Maurice. *Le César*, au-dessus, doit sa réputation à ses superbes poissons. Olivier Condat, le chef, sait faire cuire bar et saint-pierre. Sous sa croûte de sel, la chair conserve tout son moelleux.

Le merveilleux Eden-Roc est tout près, mais, là, pas de plage. Et le fameux *Bacon* des frères Sordello vient d'être repris. Alors, de La Napoule à Nice, le sable de la plage Keller demeure toujours un mirage bien réel. La carte est impressionnante. Cœur de sucrine, poivrons doux rôtis et anchois, tartare de thon à la mangue, king crab d'Alaska, calamars frits, soupe de poissons, ravioles à la crème d'artichauts, parmi une vingtaine d'entrées. Crevettes sauvages poêlées, turbotin pour deux, dos de saumon rôti, sole de petit bateau, bouillabaisse, homard breton, filet de bœuf Rossini, magnifique côte de veau. Et de nombreux desserts. Ouf ! Le lieu le plus magique de la Riviera française, exemple du populaire-chic, est préservé. Dany et Victor, leurs enfants, Laura et Philippe, peuvent toujours accueillir leurs inconditionnels clients.

Le César et sa brasserie, plage Keller, chemin de la Garoupe, Cap-d'Antibes (04.93.61.28.23). Carte : environ 75 € (3 plats, sans boisson). Ouvert tous les jours. Voiturier.

FOCUS

L'ABORDAGE ET SA TERRASSE

A quelques minutes de la gare Saint-Lazare, la terrasse de *L'Abordage* affiche complet dès les beaux jours. Ici, la nourriture est simple et bonne. Salade de lentilles, œuf poché, suprême de pintade aux champignons (17 €), tartare de bœuf (20 €), pavé de cabillaud aux herbes, petits légumes (20 €), tartare de saumon, taboulé (20 €). Huit desserts, dont un excellent gâteau de riz au caramel (9 €) et une tarte rhubarbe (9 €). Les habitués commandent le foie de veau, épais, cuit parfaitement rosé (22 €), le boudin noir (17 €), l'entrecôte poêlée (21 €) ou la côte de veau pour deux (60 €). Le patron, Bernard Fontenille, sait choisir ses vins, dont d'excellents bourgognes à prix raisonnables.

L'Abordage est un restaurant de copains, d'habitues. Bon et simple. **M. B.**

L'Abordage, 2, place Henri-Bergson, Paris VIII^e (01.45.22.15.49). Déjeuner seulement. Dîner le mercredi. Fermé samedi et dimanche. Carte : environ 45 €. Parking en face.

ARTS DE LA TABLE

Quel régal de découvrir les superbes céramiques gourmandes présentées, à Limoges, par la Fondation d'entreprise Bernardaud. La mode des fantaisies en trompe-l'œil n'est pas récente. Au XVIII^e siècle déjà, on reproduisait des assiettes de faux fruits, des terrines en forme de canard, des plats alignant un rang d'asperges... Autre époque, autre approche. Quatorze artistes contemporains se sont emparés de cette thématique pour en restituer l'esprit, le détourner avec humour ou engagement. Le sucre a notamment inspiré des créations qui, selon,

CECI N'EST PAS UN GÂTEAU



dénoncent les excès de l'époque, cupcakes d'Anna Barlow, donuts de Jae Yong Kim, ou, plus léger, titillent les papilles comme les pâtisseries japonaises de Yuko Kuramatsu ou celles, plus classiques, de l'Américaine Shayna Leib (photo). Sur ce millefeuille en verre et porcelaine, le réalisme de chaque détail subjugué : les rubans de caramel, la pâte feuilletée, la crème... Un travail à dévorer des yeux, présenté pour la première fois en France. **Laurence Haloche** « Céramiques gourmandes », jusqu'au 28 mars 2020 (Bernardaud.com).