

Dîner L'imagination au menu

Cette table au décor pop propose une carte moderne influencée par les saveurs d'Asie.

Qu'il est agréable de croiser une adresse qui évite le piège du restaurant-témoin, avec ces décors néoclassiques en kit vus et revus, les murs sagement pastels et la musique d'ascenseur... Un peu d'histoire avant d'entrer dans le vif du sujet. En 1992, Hervé Mainguet a repris le Régent, une pension de famille achetée par la sienne, en 1956, pour en faire un hôtel-restaurant. D'année en année, il a façonné l'établissement pour le remettre au goût du jour jusqu'à, en 2007, repenser les apparts de sa table de fond en comble. Tiens, et puisque lui et son épouse veulent de la fantaisie, ils décident de la baptiser Le Grain de folie. Bien vu ! Derrière les vitres de cette petite avancée mo-



PHOTOS: P. SAUVAGE/ASA/REUTERS

Hervé et Sophie Mainguet ont créé une maison pleine de fantaisie.

derne posée sur le remblai, face à la mer, on pénètre dans un « ici et nulle part ailleurs » au design pop et acidulé, légèrement japonisant, avec ses banquettes et ses sièges orange et rose, ses tables noires non nappées, ses bouquets d'orchidées... Séduction de façade ? Oui, mais pas seule-

ment, puisque la maison assure bien plus que le service minimum sur le reste. Ici, pas d'équipe de salle engoncée dans des costumes trop stricts, mais un personnel spontané, souriant, décontracté et efficace. Pas de traces de recettes éculées à la carte, mais les propositions vives et originales de

Pascal Pérais. Le grain de folie pointe aussi dans les assiettes. Pour autant, le chef ne verse pas dans l'excentricité gratuite ou la singularité à tout prix. Il offre une cuisine assez aérienne et légère, à l'image de ces belles langoustines rôties sur polenta croustillante et asperges vertes... Il glisse volontiers quelques coups de patte d'inspiration nippone, comme avec cette impeccable lotte en habit de cérémonie au Soleil-Levant, avec du wasabi et des nouilles d'Asie, et travaille beaucoup sur la fraîcheur, en utilisant par exemple des algues pour escorter son excellent blanc-manger citronné aux saveurs iodées. L'astucieux chef, toujours en mouvement, cherche, tente, invente, à l'image de cette adresse plaisante et dynamique. ● P.J.

● **Grain de folie**

Menus Grain de folie : 24 € (intitulés rigolos); Mes selections du terroir : 34,50 €; carte : 45-50 €. 150, boulevard des Océanides, Pornichet. > 02-40-61-04-04

Et aussi... Les cartes à découvrir

BRANCHÉ

● **Nossy Bé**



Voilà donc la table mondaine de Stéphane Malaire (photo). A manger ? De nombreuses (et souvent réussies) recettes couchées sur une carte éclectique, à dominante ma-

rine, soumise aussi à quelques influences exotiques. Compter 50-60 €. Plage de La Baule. > 02-40-60-42-25

BON RAPPORT QUALITÉ-PRIX

● **Carpe Diem**

La maison de Céline et Frédéric Lehuédé. Elle, en salle, bonne humeur en bandoulière, lui, en cuisine, interprétant une partition entre bases classiques et inspirations contemporaines, irriguée par une carte des vins intéressante. Menu du marché : 20 €;

menu-carte : de 25 à 39 €. 29, avenue Jean-Boutroux, La Baule.

> 02-40-24-13-14

● **Saint-Alys**

Une jolie table croici-caise. Décor confortable et assiettes très soignées, à l'image de ce crumble de cuisses de grenouille à la fondue d'endives et ail doux, ou ce pavé de lieu jaune et foie gras au jus de volaille. Bon rapport qualité-prix. Menus : 15 € (en semaine), 23, 29,50 et 35 €. 3, quai Hervé-Rielle, Le Croisic.

> 02-40-23-58-40

TABLE CHIC

● **Sud Bretagne**

La cuisine, revendiquée « inventive », navigue entre tradition - filet de bœuf au poivre - et créations - soupe de citrouille au lait de coco, bar rôti aux champignons des bois et potiron... Menus : 48 et 75 €; carte : environ 60 €. 42, boulevard de la République, Pornichet.

> 02-40-11-65-00

TRADITIONNEL

● **Le Billot**

Sur sa terrasse juste en face des halles, cette table affiche sur son ardoise un

gros penchant viandard, avec, taillé dans du bœuf limousin Label rouge, un tournedos au foie gras, une côte superbe, un tartare goûteux. Simple mais très bon. De 35 à 40 €.

17, avenue des Pétreils, La Baule.

> 02-40-60-00-00

ET AUSSI...

● **Le Loft**

Une table moderne et inventive. A redécouvrir ! Menus : 22, 31 et 38 €.

277, avenue Maréchal-de-Latre-de-Tassigny, La Baule.

> 02-40-24-51-14