

LA COTE

In forme

■ **Auberge des Templiers**
Hervé Daumy, venu du Martinez, donne du punch à cette institution de la N7.



Carpaccio de langoustines, saint-pierre à la verveine, sandre aux cocos et canette de Challans au jus acidulé aux cerises sont de haut niveau. 45290 Les Bézards. 02.38.31.80.01.

■ **Le Maxence**

David Van Laer joue la cuisine du Nord avec fraîcheur et hardiesse : terrine de poireaux ou asperges, waterzoi de volaille, pied de cochon désossé, crépiaux de rhubarbe. Epatant menu du déjeuner à 190 F. 9 bis, bd du Montparnasse, 75006 Paris. 01.45.67.24.88.

A suivre

■ **Maison Prunier**

Pierre Bergé a transformé ce temple du poisson en bar à caviar de luxe. Au rez-de-chaussée Art déco, on sert caviar de Gironde ou de Venise « à la cuiller », bortsch, hareng cru, pâtes au caviar, mousses caramel ou chocolat. C'est bon, cher et follement snob. 16, avenue Victor-Hugo, 75016 Paris. 01.44.17.35.85.

■ **Au fil du temps**

Régis Bulot, qui possède Le Moulin et Au fil de l'eau, a créé une annexe digne d'un café d'autrefois. Foie de canard confit, travers de porc rôti à la broche, poulet avec sa peau craquante font merveille à petits prix. 1, chemin du Vert-Galant, 24310 Brantôme. 05.53.05.24.12.

Bretagne C'est d'abord une histoire de famille, enrichie par l'arrivée d'un chef talentueux. Une institution. **PAR GILLES PUDLOWSKI**

N'oubliez pas Bosser !

Audierne, en Finistère Sud, veille sur le pays capiste. De ce poste fameux pour son embarcadère vers l'île de Sein, sa longue plage, ses viviers de langoustes, ses maisons massées autour de l'estuaire et sa baie, Le Goyen est la sentinelle.

Institution gourmande, cette grande auberge sur le port, avec ses airs d'hôtel-pension au luxe sage, est le

Paris, Breton d'origine mais formé à l'école Durand, du terroir et des épices, est venu épauler le grand « Dolphe », l'aidant à rajeunir le style culinaire du Finistère gourmand. C'est Raphaël Rolland, ancien du Relais de Sèvres et du Clovis, sous la houlette du bien nommé Bruno Turbot. Son rôle ? Ecouter la bonne parole de papa Bosser, qui reste une légende, chez qui Delaveyne, jadis,

veut la règle monastique, que l'on respecte ici avec piété. Ainsi les croustillants de langoustines et courgettes au vinaigre balsamique, les petits-gris du pays de Pont-Croix en coque de blé noir, au léger beurre de persil. Ou la salade de demoiselles de Locudy, ces langoustines fines, fragiles, facilement cotonneuses, qui là, cuites à peine, se révèlent d'une délicatesse insigne, accordées aux asperges vertes, taillées en julienne, soutenues par une sapide vinaigrette corallée.

Ajoutez-y le bar de ligne – le « gibier de la mer », selon Bosser, qui note : « Attention : on chasse le bar, on ne le pêche pas » –, ses délicieuses ravioles de pommes de terre craquantes farcies d'herbes, son lard paysan et ses artichauts, présentés en chips, avec un jus brun acidulé. Enfin, ce grand dessert breton qu'est le sablé aux pommes et pruneaux confits, avec le sorbet pomme, qui achève le repas sur une note fraîche et digeste.

La cave est à la hauteur : champagne Gosset en cuvée brut qui se marie bien aux huîtres, sancerre de Bourgeois, vif et boisé, avec des notes d'amande, somptueux vosne-romanée du domaine Bosser, que vinifie le grand retraité de Bourgogne, Henri Mayer, à ses heures perdues. On ferme le ban et l'on applaudit debout. En ayant une pensée pour les « oubliés » qui ont omis d'inscrire cette grande demeure à leur tableau d'honneur ■

■ **Le Goyen**, place Jean-Simon, 29770 Audierne. Tél. : 02.98.70.08.88. Fax : 02.98.70.18.77. Ch. : 350-830 F. 1/2 pens. : 595-775 F. Menus : 165 (déjeuner)-450 F. Carte : 400-600 F.



Raphaël Rolland, le chef, Valérie, Yvonne et, assis, Adolphe Bosser ■

domaine des Bosser. Yvonne, fringante et élégante, à l'accueil, Adolphe, professeur de cuisine et chef d'élite, à la direction des fourneaux, Valérie, leur fille, à la réception comme au service, assurent la continuité, même si les guides « parisiens » les ont, ces temps-ci, un peu oubliés.

Un jeune chef venu de

puis Robuchon vinrent prendre des leçons sur le chapitre de la mer et entendre le cours de produits marins donné avec une ferveur rare par ce formateur de talent selon lequel « tous les poissons sont bons, pourvu qu'ils soient bien cuisinés ».

Cuire très peu, laisser aux produits leurs sucs : ainsi le