



© VERSAILLES IN MY POCKET

septembre dernier, il boucle les travaux en trois semaines et ouvre le 4 octobre. Quant au nom du restaurant, c'est Gérard Vié en personne, avec qui il est resté très lié, qui a proposé de lui redonner vie. "Un grand honneur pour moi, même je n'ai pas la prétention de marcher dans ses pas ! Mon ambition ici n'est pas de faire une cuisine gastronomique, mais plutôt une cuisine traditionnelle revisitée, avec des produits frais de qualité" ajoute-t-il.

Chaque jour de nouvelles suggestions Aujourd'hui, le restaurant a déjà ses habitués, pour le plus grand bonheur de Cyrille et de son équipe, six personnes en tout. Avec 46 couverts à l'intérieur plus une vingtaine à l'extérieur aux beaux jours, c'est une salle à "taille humaine" où l'on se sent véritablement accueilli, avec le sourire et sans chichi. Déco sobre mêlant influences modernes et touches exotiques, toiles exposées (et en vente) sur les murs, musique d'ambiance en fond, le cadre est sans fausse note. Ici, tout ou presque est fait maison. Outre le menu du marché, qui change chaque midi, le chef propose aussi des petites ardoises qui sont autant de suggestions de saison. Et pour la Saint-Sylvestre, Cyrille Robert nous concocte un feu d'artifice gustatif... alors, tenté ?

Les Trois Marches
22 rue de Satory,
78000 Versailles
Téléphone 01 30 21 86 09
Fermé le dimanche
soir et le lundi

10

Les Trois Marches : retour gagnant !

+ Une nouvelle table à Versailles, c'est toujours un événement ! Et quand celle-ci est dressée par Cyrille Robert, on se régale à l'avance. Dans son restaurant "Les Trois Marches", un nom mythique qu'il fait revivre avec la bénédiction de Gérard Vié, ce jeune chef passionné de 43 ans propose une cuisine authentique, conviviale et accessible. Sa formule magique ? Des produits frais, une carte à la fois inventive et traditionnelle qui vit au gré des saisons, des prix raisonnables, le tout dans une ambiance détendue et chaleureuse.

Un CV magistral La cuisine, Cyrille Robert l'a découverte très jeune, auprès de sa grand-mère. A 16 ans, lui qui habite à l'époque Houdan entre en apprentissage tout en suivant les cours du CFA de Versailles, où il passe son CAP et son BEP. Après son service militaire, il postule chez Gérard Vié, alors aux commandes du restaurant étoilé Les Trois Marches, rue Colbert. Il y passera près de quatre ans, suivant le déménagement au Trianon Palace. Puis, il rejoint successivement l'équipe de Ghislaine Arabian chez Ledoyen, celle d'Alain Reix au Jules Verne et celle de Marc Marchand à l'hôtel Meurice, avant de

se fixer pendant quatorze ans au Saint-James Paris.

Coup de foudre pour la rue de Satory Alors, pourquoi Versailles ? "Il y a une vingtaine d'années, j'ai habité rue d'Anjou. J'aime l'atmosphère de la ville, provinciale au sens noble du terme. Après tant d'années à Paris, même si j'adore la capitale, j'aspirais à autre chose. Dès la première visite dans mon futur restaurant, j'ai eu le coup de foudre pour la rue de Satory et son ambiance de petit village, à deux pas du château !" raconte Cyrille Robert, qui n'a pas les deux pieds dans le même sabot puisqu'après avoir signé le 12



Le Téléthon fait son concert !

Deux groupes versaillais bien connus des versaillais, Ricardo Avalon (slam electro rock) et the BeRoots (reggae) se produiront pour la bonne cause : le 7 décembre à 20h30 à l'espace Richard Mique, 7 bis rue Pierre Lescot, Versailles. L'entrée est libre, une urne sera au pied de la scène pour accueillir les dons ! Ce concert est organisé en partenariat avec la maison de quartier Clagny Glatigny. A soutenir, à fond !