

LES TROIS MARCHES, Cyrille Robert fait revivre l'endroit.

Les Trois Marches... Pour les Versaillais amateurs de bonnes tables, ce nom évoque la nostalgie d'une des grandes adresses de la cité royale. En 2007, Gérard Vié, qui avait créé le restaurant quarante ans plus tôt et affiché deux macarons au guide Michelin durant vingt-six ans, avait laissé ses habitués orphelins. Il y a trois mois, Cyrille Robert a ressuscité le mythe.

Avec l'aval de son créateur, avec lequel il a fait ses classes, il a rouvert Les Trois Marches. « C'est lui qui m'a proposé de reprendre le nom. Il m'a dit que ça lui ferait plaisir qu'il revive », souffle le nouveau chef. Situé dans la rue de Satory, l'établissement fait dans le style « bistronomique » que les grandes maisons parisiennes ont adopté pour élargir leur clientèle. « Je ne voulais pas faire du gastronomique pur et dur. Je fais une cuisine traditionnelle revisitée. Par exemple, plutôt que de proposer une blanquette de veau, je la réalise avec de la joue de lotte », explique Cyrille Robert. En utilisant des produits

ner, il propose un « menu du marché » qui évolue quotidiennement. Avec une entrée à 6€, un plat à 12€ et un dessert à 6€, il ouvre les portes de la bonne cuisine au grand public. Le soir, il faut compter 10€ pour une entrée ou un dessert et 20€ pour le plat principal. « J'ai mis le même tarif sur toute la carte pour que les gens ne choisissent pas par rapport au prix », explique le chef. Faire dans l'accessible, c'est bien, mais quand on affiche le nom « Les Trois Marches » sur sa devanture, il faut aussi assumer un héritage cher aux Versaillais. C'est pourquoi, parallèlement à sa carte, Cyrille Robert fait des suggestions à l'ar-



risotto aux truffes ravissent les fins gourmets. En plus d'avoir fait évoluer la carte vers plus de simplicité, Cyrille Robert a tenu à ne pas donner une ambiance guindée à son restaurant. La décoration, entièrement refaite, est sobre mais chaleureuse. En témoignent les tables qui ne sont pas recouvertes de nappes. « Ça va prendre un peu de temps pour faire comprendre aux gens que ça a changé », souffle humblement le nouveau chef. Son restaurant a pourtant tout pour séduire les habitués de jadis comme ceux qui découvrent depuis peu l'établissement.



frais, livrés chaque matin de Rungis, le chef arrive à sortir de ses cuisines des assiettes de qualité à des prix attractifs. Tous les jours au déjeu-

doise, avec des produits plus raffinés : côte de veau française à la crème de morille et écrasé de pomme de terre au Beaufort, sole meunière ou

Infos : 22, rue de Satory, 78000 Versailles | Tél. : 01-30-21-86-09 | Blog : lestroismarches. overblog.com | Et sur Facebook !

LE RELAIS BRETON,

une cuisine savoureuse et authentique.

La qualité, tel est le credo de Cyril Serrat au Relais Breton de Port-Marly. Après avoir fréquenté les grands noms de la gastronomie française – comme Joël Robuchon et Bernard Loiseau – le chef a repris les rênes de l'établissement en 2009. Depuis, il a su lui redonner une crédibilité culinaire. Il y propose une cuisine gourmande et authentique, travaillant uniquement des produits frais, en fonction des saisons : le poisson vient de Saint-Malo, la viande de nos régions. On



trouve en ce moment, à la carte, un marbré de foie gras au cacao, accompagné d'un chutney de fruits exotiques, un dos de bar rôti en croûte d'herbes ou encore un mi-cuit au chocolat Valrhona et sa glace à la vanille Bourbon. Exquis ! Ce n'est pas sans raison que le Relais Breton a obtenu, cette année, sa première toque au Gault & Millau ! De bons petits plats à déguster dans un cadre feutré, au coin du feu l'hiver, en terrasse en été. Le menu carte est proposé à 38€, la formule tout compris à 47€. Et, les mercredis et jeudis soirs, la « formule bistrot » vous permettra de découvrir la cuisine du chef pour 23€. Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir, le lundi et le mardi soir.

Infos : 27, rue de Paris, 78560 Le Port Marly | Tél. : 01-39-58-64-33 | www.lerelaisbreton.fr |



L'ARDOISE, bistrot gourmand !

Christian et Christine Breton vous accueillent à l'Ardoise pour déguster une cuisine du marché. Dans ce « bouillon lyonnais » à l'ambiance bistrot, le savoir-faire se conjugue à l'amour du produit. À la carte, des plats traditionnels, constamment renouvelés. Escargots de Bourgogne, quenelle de brochet sauce homardine, crépinette de pieds porc sauce au foie gras, ou encore pressé de



foie gras aux artichauts et magret fumé maison s'accompagnent d'un large choix de vins*. L'Ardoise, c'est aussi un très bon rapport qualité-prix avec un menu à la carte qui ne dépasse pas les 31€. Ouvert du mardi au samedi.

Infos : 8 bis, avenue Carnot, 78100 Saint-Germain-en-Laye | Tél. : 01-39-73-07-29 |

Pour figurer sur cette page, contactez Com' en Régions au 01-77-22-22