



Le Croque Chou nouveau s'affirme

Face à l'église de Verquières, il faut pousser le portail métallique et traverser la cour noyée, l'été, dans l'ombre d'un vieux platane. Alors seulement, on pourra apprécier l'atmosphère chaleureuse et intime du restaurant. C'est là que, du haut de ses 26 ans, une insatiable curiosité et une passion bavarde, Sébastien Folz s'affirme comme un cuisinier d'avenir.

Avec ses parents, Monique et Daniel, pour complices, il a fait ses premiers pas de chef à l'âge où d'autres jouent encore les commis. Au Relais Sarrasin, près d'Alès, ce Lorrain de naissance s'est alors révélé. Mais c'est bien en Provence qu'il poursuit sa croissance aujourd'hui en s'efforçant de provoquer la curiosité des gastronomes.

Après les champignons puis le gibier à plumes ou poils qu'il aime travailler sans trahir les recettes classiques, il attend le printemps avec impatience. Fier des produits qu'il sélectionne, il aime proposer deux approches gustatives à l'image de son tournedos de langoustines et Saint-Jacques tièdes, artichauts façon barigoule et émulsion de langoustines. Sautées au beurre d'un côté, les Saint-Jacques sont aussi proposées émincées, farcies de queue de langoustine et cuites à basse température, et présentées en tournedos.

Au gré des saisons, la déclinaison d'œufs de poule s'accompagne tantôt de mousses et crèmes légères de foie gras, champignons, homard, artichaut ou tourteau.

Incontournable, aussi, l'assiette qui célèbre le porc. Côtes de cochon de lait vivement saisies, cuissot de porcelet confit au citron, ou bien jarret accompagné de lard paysan croustillant, l'inspiration varie tout en restant fidèle à la qualité des viandes d'Alsace où le cuisinier a trouvé un fournisseur de confiance. Daniel, le papa ancien professeur de musique,

joue juste, de son côté, la partition des accords mets et vins. Il a conservé les adresses languedociennes glanées lors du séjour gardois de la famille et fait bien des adeptes entre Avignon et Saint-Rémy-de-Provence. La cuvée Camille du Mas d'Espanet accompagne le gâteau de foies blonds de poularde de Bresse aux écrevisses et le Terra solis du domaine des Grécaux tient bien tête aux côtes de cochon de lait... Le tout avec une chaleur communicative.

Si une formule du midi (26 €) est une bonne entrée en matière, l'envie d'aller un peu plus loin à la rencontre de cette maison a un prix : de 45 € à 122 € pour le menu dégustation accompagné d'une coupe de champagne et d'une sélection de quatre verres de vin.

Le Croque Chou, place de l'Église,
13670 Verquières. 04 90 95 18 55.

Fermé dimanche soir, lundi et mercredi soir.
www.le-croque-chou.fr

Eric Tapié chez Robuchon

Eric Tapié, chef du restaurant La Cour, du mas des Baumes, à Ferrières-les-Verreries, a enregistré mi-janvier une série d'émissions dans le cadre du programme "Bon appétit bien sûr". Au côté de Joël Robuchon, le cuisinier héraultais a présenté cinq recettes dont on découvrira tous les secrets fin avril sur France 3. Il s'agit notamment du gratin d'aubergines de mamie Gigi et caillé de brebis, de foie de veau et crème d'oignons doux de Lézignan ou encore de filets de sardines, pistou de roquette et tomates concassées.

La Cour, le mas des Baumes,
34190 Ferrières-les-Verreries. 04 66 80 88 80.
www.oustaldebames.com