

TRANSMISSION

Les élèves de Bocuse

NÎMES – Ils ont travaillé ensemble dans le groupe Bocuse, notamment à l'Est et au Nord (deux des restaurants bocusiens), mais aussi à Collonges-au-Mont-d'Or. Laurent Brémond, le cuisinier, Vincent Gourdier, l'homme de salle, ont quitté Lyon et pris la direction du sud. Ils se sont arrêtés à Nîmes, sur une place avenante, jouent la cuisine à l'ardoise dans un cadre relax et convivial. Tartare au couteau de saumon mariné, samoussa de brandade, risotto à l'encre de seiche, dos de cabillaud grillé sur la peau avec gingembre et cébettes frits à l'huile de sésame et une poêlée de légumes et brocolis ne manquent pas de peps. On y ajoute la côte de veau bourgeoise, les rognons grillés avec ris de veau braisés à l'estragon, plus des desserts dans le vent. Voilà un lieu où l'on ne s'ennuie pas. Jolie carte des vins avec le Languedoc et la vallée du Rhône en ligne de mire. **Gilles Pudlowski**

L'Imprévu, 30000 Nîmes. Menus : 17 € (formule), 20 €. Carte : 30-40 €. Fermé lun. soir, mar. soir et mer.



Une émancipation réussie.