

MIDI LOISIR

VENDREDI 18 AVRIL 2008

À Bagnols, La Grignotte cuisine sur les cinq continents

De 4,50 €
à 14,80 €
à la carte

Une table de saveurs exotiques

Depuis quelques semaines sur la nouvelle place Auguste-Mallet, l'eau joue l'harmonie avec la minéralité de la pierre... La Grignotte avec sa terrasse ensoleillée invite à se poser... Si l'on pousse la porte du restaurant sous les arcades, on découvre un personnage volubile - l'homme parle six langues - et bouillonnant d'énergie, Aliksey Kent. Cet ancien de la Légion Étrangère, Russe né en Turquie, est devenu la coqueluche de la place. Après une vie de voyages, c'est à Bagnols qu'il a décidé de créer sa table avec son épouse Shpresa, kosovare. Quelques gros travaux plus tard, on apprécie le décor impeccable (voir la flamme de la Légion dans sa niche de reconnaissance).

Cuisines du monde. Aliksey en salle et Shpresa en cuisine misent sur les saveurs des cinq continents. C'est la marque culinaire de la Grignotte. De la Russie à l'Amérique du Sud en passant par l'Afrique, mais aussi l'Anatolie et les Balkans avec

le fameux riz à la kosovare... et le piment pour les amateurs de sensations douces ou fortes. On peut commencer par une salade grecque, une omelette chilienne (lardons, oignons, piments maison), une Volga rouge (saumon fumé), une salade à sept flammes (magret de canard fumé et chèvre flambé à l'Armagnac) avant d'attaquer les spécialités imaginées par Aliksey et Shpresa.

Les femmes d'Alexandre. La viande de veau émincée sur pain et filet de beurre томатé, riz à la kosovare, rend hommage



Sur la place Auguste-Mallet, ensoleillée, Aliksey Kent offre à déguster les cuisines du monde, simples, pimentées et savoureuses.

Photos Florent GARDIN

Pratique

> La Grignotte, 18 place Auguste-Mallet, Bagnols-sur-Cèze.
☎ 04 66 89 14 53.
Fermé, lundi, mardi soir, mercredi et dimanche.

> Formules midi 9,50 € et 11 €. Carte.



Shpresa, cuisinière d'instinct, met en musiques les recettes des cinq continents.

à Alexandre le Grand. Ce plat impérial se décline selon la force du piment en Statira, Barsine ou Roxane. On reconnaîtra les prénoms des femmes d'Alexandre. L'Assiette de Pharaon laisse goûter un poulet mariné au thym, anis et paprika. D'autres saveurs, avec l'assiette des trois continents, Afrique, Amérique, Europe... Et sur la carte des vins, parmi les cuvées de Laudun, Saint-Gervais ou Lirac, une originalité : le vin de la Légion Étrangère.

Christophe BIDJARANO
cbidjarano@midilibre.com