



*gastronomie*



Le restaurant Paris-Brest, à Rennes. Dans une gare rénovée, le chef assure un buffet cool et savoureux.

T. Pellier

**Christian Le Squer**

**Sur de bons rails**

PAR PHILIPPE COUDERC

*Triplement étoilé à Paris, le chef a signé la carte du buffet de la gare de Rennes. Un renouveau aux vrais goûts familiaux.*

**C**hristian Le Squer, trois étoiles au Cinq, restaurant gastronomique de l'hôtel George V, aura appris la cuisine d'un marin à bord d'un chalutier d'un sien oncle... en mangeant toutes les quatre heures avec lui, à chaque « levée de chalut ». Ainsi l'esprit vient aux grands chefs. D'une aune à l'autre, pragmatique, arguant qu'à cuisiner pour 350 euros il n'est pas sot de le faire pour 35, cet aventurier placide a flashé pour un buffet de gare.

Jusque dans les années 1970, il y en avait en France des centaines. Dans leur musette, un restaurant première classe, un autre pour la seconde, des spécialités locales obligatoires, un guide édité par la SNCF



**Christian Le Squer.** Le chef a appris la cuisine auprès d'un marin, à bord du chalutier d'un oncle.

et, pour certains, des étoiles! Dans la neuve gare de Rennes, d'un flatté contemporain, assagi, en transparences, joliment valorisé, Le Squer a débuté cool, assurant d'abord de vrais goûts familiaux. Renouveau... pas une table de lampiste. Sur la bonne voie...

(Œuf de poule bio sauce gribiche (chère à Escoffier et à Louis de Funès), blinis de sarrasin et crevettes (tiens donc, oui « ma biche »). Cru de thon (non mariné : bon cru de chez très bon cru), blé noir, vinaigre de bonite (tiré par les cheveux). Pâté en croûte volaille-foie gras (haute valeur ajoutée comme d'habitude). Lieu jaune (meilleur que le lieu noir), poché malin au lait ribot (lait breton fermenté acidulé bu avec une crêpe) et Harenga. Daurade dynamique, joyeuse sauce jalapeños, sage piment mexicain (ne pas confondre avec une dorade). Fièvre lotte (dite baudroie). Poitrine de cochon caramélisée, confite en dévotion (chaud devant!), étuvée de chou (plutôt une étouffée...). Noix d'entrecôte Hereford (*God Bless the Beef*). Et bon Paris-Brest, cela va de soi. ■

**Le Paris-Brest** by Christian Le Squer.  
Cuisine : 13/20. Menu : 35 euros.  
Carte : 45/50 euros.  
Gare de Rennes, hall départ (1<sup>er</sup> étage).  
Tél. : 02-99-53-59-89.

