



J.-D. SUDRIS

1. Le 16/9^e vous propose un travelling gourmand.

TOUT EN LÉGÈRETÉ

ROUEN Sur une place en vogue du vieux Rouen, cette table en noir et blanc, avec ses luminaires rouges, joue le cinoche à l'italienne façon années 60. La cuisine, signée François Poret, un jeune ancien de l'Écaille, est bien d'aujourd'hui. Terrine de volaille aux quatre épices, carpaccio de thon à la fleur de sel vanillée, dos de morue au cho-

rizo, cabillaud braisé à l'andouille, tiramisu coco égayent les gentils menus. La demeure, qui cumule comptoir et tables de bois avec chaises couvertes de blanc, fait également salon de thé l'après-midi. C'est relax, alerte et la tarte sablée pistache framboise est vraiment à fondre. **Gilles Pudlowski**

**Le 16/9^e, 30, rue Socrate,
76000 Rouen. Tél. : 02.35.70.63.33.
Fermé dimanche, lundi.
Menus : 15 € (déj.), 23 €, 29 €.**