

RETOUR DE PÊCHE

Où commander un bon plat de poisson, de saint-jacques, un ceviche de bar...

Quelques adresses à suivre sur toute la ligne.

La houle des vagues du confinement finit par nous laisser le moral à marée basse, alors pourquoi ne pas se faire plaisir : démanteler la routine du « fait maison », profiter du week-end pour commander des plats marins, cuisinés par des chef(fe)s étoilé(e)s. Car il n'est pas toujours simple de trouver un bon plat de poisson, surtout lorsqu'il convient de réchauffer sa chair délicate, de s'offrir un tartare original ou un ceviche bien mariné... Cap donc sur quelques adresses bien ancrées qui ont adapté les recettes de leur carte à ce nouveau mode de consommation à domicile.

Le merlu grillé façon bouillabaisse charentaise figurait récemment dans le menu Yol'eau (35 €) de Christopher Coutanceau (*photos*), à La Rochelle. Chaque lundi, le « cuisinier-pêcheur » triplement étoilé met le poisson à l'honneur. Également incontournable, son Plat'eau royal de fruits de mer extra-frais : 65 €, retrait et livraison à La Rochelle, petite couronne et à l'île de Ré (05.46.41.41.88 ; *Layole-dechris.shop-and-go.fr*).

La féra est l'un des poissons préférés de Laurent Petit du Clos des Sens, à Annecy. Ses filets, fumés sur place, sont associés à du chou vert farci. Un plat qui ferre d'un coup de fourchette l'identité de la très belle cuisine lacustre et végétale du chef 3 étoiles : 44 € pour 2 personnes, retrait sur place (04.50.23.07.90 ; *artisansculinaire@closdessens.com*).

Le cabillaud au curry rouge et riz coco de Stéphanie Le Quellec passe directement de La Scène, son restaurant parisien 2 étoiles, à votre cuisine. Quelques minutes au bain-marie suffisent pour restituer une cuisson parfaite et toute la voilure des saveurs



de ce plat exotique : 26 €, livraison dans toute la France par Chronofresh (*Lascene.bonkdo.com*).

La bourride de baudroie compte parmi les classiques de la carte du Passadat Drive, à Marseille. Chaque semaine, les menus changent en fonction des produits des pêcheurs locaux qui inspirent Gérard, le chef triplement étoilé du Petit Nice : 49 € le menu, retrait sur place (04.91.59.25.92).

Et aussi... Le ceviche de dorade, piment et lait de coco du Champeaux (*Ubereats.com*), le tartare de dorade et guacamole du Brach at Home (*Restaurant@brachparis.com*), les coquilles Saint-Jacques au vin jaune du Prince de Galles (*Deliveroo.fr*)... Bref, carpons ce diem iodé... Les restaurateurs en ont tellement besoin.