

La cantine, comme à la maison

Deux Adamois et un Valmondoisien se sont associés pour rouvrir l'ex-pub de la Renarde, transformé après des travaux importants en restaurant simple et authentique.

C'est le pub de sa mère que Stella Crignon a remis sur pied. Une histoire familiale qu'elle voulait voir perdurer après la disparition de sa maman, qui tenait un endroit prisé des Adamois, le pub de la Renarde. Comme son mari est un cuisinier qui a mitonné des petits plats dans plein de restaurants de la ville, elle s'est dit que mettre son homme en cuisine pour reprendre l'affaire serait une excellente idée.

Le cuisinier, c'est Raymond Mauger. Lui, c'est le spécialiste de la bonne cuisine familiale et traditionnelle; «comme on aime la retrouver», confie Stella. Du pot au feu, de la blanquette, du coq au vin : on reste dans la qualité et la tradition.

LA RÈGLE : FAIT MAISON

Mais le toqué réserve aussi des surprises : langoustine au bacon, feuilleté de foie gras aux pommes, cabillaud à la bordelaise et wok de légumes. On n'est pas là pour s'ennuyer devant son assiette. En plus, la carte va changer selon l'humeur du chef et le marché. «C'est quelque'un qui



Autour de Stella Crignon, qui a repris l'affaire familiale, le chef Raymond Mauger et leur associé Charles Dorémus.

aime faire ses courses tous les matins et qui connaît les commerçants du coin pour acheter de la bonne viande, des bons légumes», témoigne Stella Crignon. De plus, tout est fait maison. Les carottes sont râpées le matin et les frites sont aussi maison, ce

qui devient rare et qui relance le charme d'un plat de brasserie comme une bavette frites. «Sa meilleure spécialité, c'est de se renouveler», lance Charles Dorémus, leur associé. Et pour laisser libre cours à ses envies, le chef dispose d'ardoise pour livrer

ses coups de cœur. Et sur les plats simples et authentiques, le secret du chef réside dans son talent à faire de bonnes sauces. «L'assaisonnement est copieux, selon lui. Malgré tout, quand on passe à la caisse, l'addition n'est pas trop salée. Le plat unique

est à 8,50 euros, la formule du midi s'affiche à 12 euros. Le soir, c'est à la carte, entre 12 et 21 euros pour le plat et pour un menu complet, on s'en tire pour 27 euros en mode éco, 44 euros si on se fait plaisir.

Côte cave, là aussi, les prix restent serrés, «grâce à un bon négociant, qui déniche les bonnes bouteilles chez les petits récoltants», explique Charles Dorémus. Les clients disposent en outre d'un espace boutique, où ils peuvent se procurer une bouteille qu'ils n'ont dégusté à table, ou avec laquelle ils repartiront, pour être prudent sur la route, et «pour prolonger le plaisir à la maison». Et la bonne bouteille se trouve autour de 15 euros. Peut-être bientôt des plats à emporter, également. Une expérience des budgets serrés dont le chef a héritée de son expérience sur les plateaux de cinéma, où il fallait nourrir une équipe affamée pour quelques euros. Mais c'est un autre scénario qu'il s'appête à écrire.

J.S.

La Cantine, 58 avenue de Paris, à L'isle-Adam. Tél. : 01.34.69.68.83.