

Benoît Guillaumin a fait sienne la devise : « Pour vivre heureux, vivons cachés ». Il s'est donc installé au bout des quais du port de la cité, loin de l'agitation. Bien vu. On vient jusqu'à lui, de Caen et d'ailleurs, et c'est très bien ainsi. Ils sont nombreux à se déplacer pour apprécier une identité culinaire marquée, résultat d'un parcours parisien pavé d'étoiles, du Crillon de Dominique Bouchet à Guy Martin, de Lasserre à Guy Savoy. Le gaillard a également voyagé, en Grande-Bretagne et aux Etats-Unis, mais c'est dans la capitale française qu'il a rencontré son père spirituel, François Pasteau (L'Epi Dupin). A son contact, il a développé une cuisine du produit, faite

de couleurs vives et de condiments, à l'équilibre entre acidité et amertume, sucré et salé, terre et mer. Comme dans la cigarette de boudin noir au cumin, chair de crabe et pétales de légumes au miel épicé, ou dans l'espadon juste saisi, chutney de betteraves, poires céleri, sauce vierge de légumes grillés. La carte des vins penche vers l'agriculture raisonnée, tel ce sauvignon de Touraine du Domaine du Rin du Bois (18 €). Menu gourmand : 15 € (entrée-plat ou plat-dessert le midi), 17 € (plat du jour, café gourmand le midi), 21 € (entrée-plat-dessert), 25 € (entrée-plat ou plat-dessert le soir).

➤ **Aux Casseroles qui chantent, 11, rond-point de l'Orne. 02-31-72-18-94.**

Benoît Guillaumin Délices sur les quais

