

GASTRONOMIE. Une nouvelle ère avec le Bistrot des Remparts

Chaque semaine, La Rep vous emmène à la découverte d'un restaurant. Rendez-vous à Provins, en ville haute, au Bistrot des Remparts pour découvrir une nouvelle approche du repas.

Le lieu

En 1848, « Aux Vieux Remparts » était une auberge. Les arrières grands-parents de Xavier Roy ont veillé à l'exploitation des lieux au début de XXe siècle, puis son cousin jusqu'en 1989. A cette date, il reprend le fonds de commerce et crée un hôtel de 25 chambres. Depuis 28 ans, le site est en perpétuelle évolution faisant oublier que ce n'était à la base qu'une auberge.

L'esprit

Le Bistrot des Remparts fait parti d'un ensemble hôtellerie-restauration proposé par Aux Vieux Remparts qui comporte un hôtel de 42 chambres, le spa Rosa Gallica, les restaurants Bistrot des Remparts, Petit Ecu et le Dôme, le Lounge Bar des Remparts et le glacier artisanal Louise.

Le Bistrot des Remparts offre un cadre contemporain épuré avec un rappel à la vie médiévale de Provins par des tapisseries rétro éclairées sur l'une de ses salles. La deuxième, dans le même état d'esprit offre plutôt la part belle à des reproductions de la cité médiévale. La terrasse, ouverte il y a deux ans, offre un cadre ombragé et frais pour profiter d'un repas ou d'une boisson. Dans les trois cas, l'esprit « bistro chic » est respecté avec



Toute l'équipe du Bistrot des Remparts vous attend.

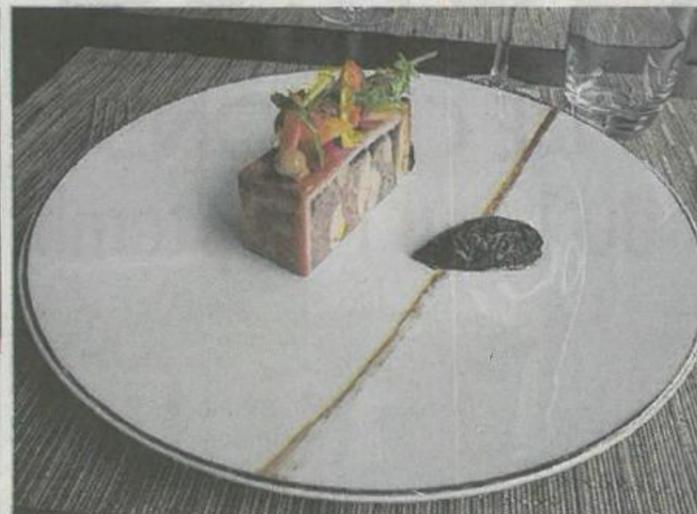
des tables non nappées mais habillé de set de table pour alléger la présentation.

Le chef

Depuis le mois de juin, la

cuisine du Bistrot des Remparts est sous les ordres de Sylvain Embarek. Après avoir passé cinq années à l'Auberge du jeu de paume à Chantilly, participant à cette occasion au lancement du restaurant.

Il a déjà mis sa patte au bis-



trot du complexe Aux Vieux Remparts de Xavier et Cécile Roy. La carte est épurée et les tarifs des menus ont été revus à la baisse. Il veut aussi amener du végétal dans les assiettes. Avec sa brigade composée de sept personnes, il vise une re-

connaissance au Bib gourmand, petit frère du Guide Michelin. A 29 ans, après un parcours auprès d'étoilé Michelin, Sylvain Embarek est arrivé au Bistrot des remparts avec une volonté : « Apporter l'étoilé dans la bistronomie ».

L'assiette

Amateur de végétal, vous êtes au bon endroit. Sylvain Embarek veut apporter les sous bois dans ses assiettes. Champignons et autres plantes vertes ont pris place dans les assiettes. Partez à la découverte ou redécouvrez l'oxalys ou l'achillé millefeuille pour accompagner ou sublimer le bœuf de charolais ou la volaille fermière présentée en deux cuissons.

L'addition

Deux menus sont proposés avec des tarifs revus à la baisse depuis juillet : « On a baissé les prix mais pas la qualité », se plaît à dire Xavier Roy, propriétaire des lieux. Le gourmand à 42€ et le plaisir à 32€. Ce dernier est un menu à l'ardoise. Si vous souhaitez prendre hors menus, le prix d'une entrée varie entre 16 et 20€, pour un plat entre 18 et 26 € alors que pour un dessert il n'y a qu'un seul tarif : 10 €. Pour les amateurs de fromage, il vous en coûtera 12€.

Où et quand

Le Bistrot des Remparts, 3 rue Couverte 77160 Provins. Ouvert tous les jours. Réservation : 016408 94 00.

Sébastien LATTANZIO