



Christian Vallée

Franck Quinton. Accro à la nature, il raconte, hume et cuisine.

**Le Manoir du Lys, à Bagnoles-de-l'Orne**

## Mycophages et tradition

*En lisière de forêt, une affaire de famille. Le chef étoilé, mycologue averti, enchante champignons et mets de terroir. Et sa sœur un bistrot, fort malin.*

PAR PHILIPPE COUDERC

**R**obuste, bras puissants, au vrai de la rondeur aimable. Je lui glisse : « Râblé ? » Il tique. Je corrige : « Rabelais, cela vous va meilleur et plaisant. » Il fait le point : « 110 kilos, 1,75 mètre » fiers d'eux et à l'aise. Dans l'imaginaire, il symbolise l'image devenue rare du chef heureux aussi de manger chez lui. Il se met ainsi confort au large d'un canapé, en vigie sur moi. Physiologie réjouie, à visage découvert, l'œil malin et le regard scalpel : il raconte avec gourmandise les trente années de la tribu à la barre. Tellement famille ! Le verbe enveloppé, parfois sévère, d'opinions marquées.

Point de grand-mère initiatrice mais un grand-père pêcheur et chasseur... de champignons, beaucoup. Lyrique sur ses premiers sous-bois, « dans une forêt qui ne lui fut jamais hostile ». Les mycologues sont devenus ses amis, les mycophages le chérissent, car il les comble. Accro, depuis, au terroir, à la nature, et donc aux champignons qu'avec passion il raconte, décrit, évoque, hume et cuisine, bien sûr. Un beurre aux champignons donne le ton en ouverture de table. Sur l'élan à mon passage une carte superbe : trompettes, pieds-bleus, girolles, chantarelles grises, mousserons des Oréades, sparassis crépus, cèpes. Franck Quinton n'est pas pour autant sectaire. D'obédience classique (passages chez Régis Marcon, Jacky

Fréon, Jacques Hébert, Alain Ducasse), il a créé une carte de bien bonne venue faite d'attentions, de précisions, d'un certain perfectionnisme. La tourte de marccassin sous poire à poiré et genièvre et le ris de veau braisé miel, citron, salsifis, oignons rouges font mouche ; autant l'andouille en papillote et foin vert ; moins le carrelet. A propos, pas si classique : au célèbre bar jazz du Lutetia à Paris, il tint la batterie !

### On y loge aussi

A l'orée de la forêt d'Andaine : fenêtre pignon haute encapuchonnée d'ardoises et pans de bois certifiant normand ce pavillon dû à un amiral de Napoléon III. Il le conçut pavillon de chasse - repos du guerrier sans doute -, mais le prétendit construit pour sa fille. Un bow-window le titille british ; un temps pension de famille, Pré-Catelan local. Ses chambres émergent au compte de la résidence secondaire bon chic et cossue (piscines, cours de cuisine, pique-nique « nappe-argenterie »). Une aile contemporaine hissée sur pilotis le fait surfer façon Le Corbusier d'immenses suites d'un dépouillement racé, chacune dotée curieusement d'un potager propre et d'un parking (à partir de 109 euros) !

**Qualité-prix : 16/20. Cuisine : 16/20.**

**Menus : 62-84 euros.**

**Carte : 45-84 euros.**

**Champignons : 23-32 euros.**

Le Manoir du Lys, route de Juvigny, 61140 Bagnoles-de-l'Orne.

### Dans la station O Gayot

A Paris, un bistrot aussi joli, malin d'un remarquable charcutier-traiteur, d'un bar paquebot, d'une salle en résurgence Art déco mixé Louis XVI et Thonet, cela ferait un malheur. La charmante sœur de Franck Quinton tient là un franc succès, et la coquette station thermale de Bagnoles, une pépite au quotidien (soupe de poissons ; andouilles à la broche ; pain perdu).

**Qualité-prix : 17/20. Cuisine : 13/20.**

**Menus : 17-26,50 euros.**

**Carte : 27-53 euros.**

2, avenue de la Ferté-Macé, 61140 Bagnoles-de-l'Orne.

Tél. : 02-33-38-44-01.

### Côté cave

**Domaine Duclaux, châteauneuf-du-pape 2009, rouge**

Détenu par la famille Quiot, dynastie viticole réputée de la vallée du Rhône, le domaine Duclaux est connu pour ses vins au style classique et dotés d'un bon potentiel de garde. Constitué d'un assemblage de grenache, de mourvèdre et de syrah, le châteauneuf-du-pape 2009 se distingue par ses arômes de myrtille, de cassis, de cerise au kirsch, sa bouche légèrement épicée, le soyeux de ses tanins et une finale séduisante. Cette bouteille se mariera très bien avec une terrine de faisan, une oie aux marrons, un risotto aux champignons ou un filet de bœuf aux truffes.

**J.-P. L. R.**

**Où le trouver ?**  
Le Repaire de Bacchus.

**Prix :**  
35 euros.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.