

LE CHANDIVERT 49, rue Saint-Pierre**31.50.16.01**

Ouvert tous les jours. Dernière commande: Minuit. Menus : 69F, 89F, 140F. Tickets restaurant, Carte Bleue.

La Brasserie Chandivert (du 77 au 85 boulevard du «Général» Leclerc) fut entre les deux guerres, l'un des plus célèbres restaurants de Caen où le gratin d'huitres était l'une des spécialités les plus appréciées. Nos grand-pères y ont même vu Georges Simenon en compagnie de Jean Renoir. Ils nous ont dit que le nouveau Chandivert était presque aussi joli que l'ancien. Fausses plantes vertes qui descendent du plafond, éclairage savamment dosé et très belle fresque murale italienne... la cuisine, elle, est bien française: barbeue, bar, agneau, oie ou escargots; la carte ne manque pas d'imagination, elle regorge d'idées. Même si les prix sont très actuels, après l'addition, les regrets sont rares. Vivement que le Passage du Grand Turc sur lequel donne cette brasserie, devienne autre chose qu'un mini-parking impraticable, la terrasse aura alors un charme incontestable.

Dernière minute: Le nouveau propriétaire de cette brasserie vient d'arriver à l'heure où nous écrivons ces lignes. Des nouvelles au prochain numéro.

CHANTEGRILL 17, place de la République**31.85.23.52**

Ouvert tous les jours. Service jusqu'à 22h30. 23h. Formules: 48F, 61,90F, 81,90F. Menu: 91F à partir de six personnes. Tickets restaurant, Carte Bleue, American express

Qu'elle s'appelle Cristelle ou Véronique, la jeune fille en uniforme qui vous sert est souriante, un tantinet pressée, et en tout point efficace. La prise de commande ressemble à une récitation: «saignantapointoubiencuit». Côté jardin, le décor et l'ambiance sont tout à fait remarquables et même côté cour, l'esthétisme se retrouve dans l'assiette avec un marbré de jambon et crevettes sauce rouille très bien présenté, mais trop fade. Après le buffet de hors-d'œuvres classique, voire quelconque, les plats principaux se sont bien améliorés: la sole grillée, la noix d'entrecôte ou encore les trois côtelettes d'agneau sont très respectables. Le buffet de desserts tient la dragée haute aux concurrents du même style: tarte au citron meringuée, mousses et tartes aux pommes à déguster sans modération. La clientèle du midi: cadres, hommes d'affaires et collègues de bureau laisse la place le soir à des familles sensibles aux efforts déployés pour séduire les petits: bonbons, carte postale pour inviter nos chères têtes blondes à venir fêter leur anniversaire, cadeaux...

LA COUPOLE 6, boulevard des Alliés**31.86.37.75**

Ouvert tous les jours en saison. Fermé le dimanche soir hors saison. Dernière commande: 22h30. Menus : 45F, 79F, 110F. Tickets restaurant, Carte Bleue.

La lecture du menu à 45F pourrait vous faire rebrousser chemin: «un hors-d'œuvre froid ou chaud, un poisson ou une volaille ou une viande et une pâtisserie», difficile d'être plus laconique.

A l'inverse, le menu à 79F vous tentera sans doute grâce à de belles expressions comme «la sarabande de terrines». L'expérience prouve qu'en fait la sarabande se résume à deux sortes de pâtés (en quantité, certes), tout comme les hors-d'œuvre froid du petit menu. Les plats principaux se révèlent plus intéressants: fricassée de poissons aux petits légumes et pavé de rumsteack au roquefort accompagné d'une garniture gargantuesque puisqu'en plus des trois petites purées présentes dans l'assiette, notre serveur nous a apporté un plat de frites en ajoutant: «Si vous en voulez d'autres, vous n'avez qu'à demander». Très aimable, ce jeune homme nous a également recommandé la cuvée maison (un Charmell à 48F) alors que nous avions vu un Saumur Champigny un peu excessif à 99F. Les plats du jour déroutinent: magret de canard sauce morilles 68F, les banquettes vieillissent et les ressorts se font rebelles, mais globalement, la Coupole reste très fréquentable.

POUCE !
GRILL COURTE-PAILLE
LE PLAISIR TOUT COURT



10 H 22 H
corte-paille



J'AI ENVIE
DE CHANGER ?

J'm'en fous
J'MAN-FRED

N° 1
DISCOUNT TEXTILE