

Faire escale à l'Esclafidou

■ Un peu trop boudée par les Nîmois, la place des Esclafidous ne manque pourtant pas de charme. C'est même un véritable havre de paix en plein cœur de la ville avec ses terrasses ombragées et sa petite fontaine. C'est aussi un haut lieu de gastronomie avec 4 restaurants dans des registres très divers. Parmi eux, l'Esclafidou qui vient de changer de mains. Désormais Stéphane et Elmarie Landwerlin sont à la barre de cette Maison qui a toujours su allier un grand soin au service ainsi qu'à la cuisine tout en restant très conviviale.



RENCONTRE

Stéphane a certes de qui tenir et vit en cuisine une véritable vocation. « A 5 ans, je savais déjà que je serais cuisinier » lance t'il. « Tombé dans la marmite » en quelque sorte puisqu'il a fait ses premières armes

au contact de sa mère et de sa grand-mère. Après, parcours classique qui va le mener de l'Étincelle à Nîmes en Angleterre où il va parfaire son savoir et vite prendre des responsabilités de chef de cuisine dans des établissements réputés de Londres et de Cambridge. C'est là qu'il va rencontrer sa future épouse qui travaille également dans l'hôtellerie. Après un petit passage par la Suisse, le jeune couple décide de revenir aux sources et de se poser à Nîmes. « Un choix de qualité de vie » justifie Elmarie, jeune mère par ailleurs. Après quelques années au piano du Vintage, le couple décide de lancer sa propre affaire.

Depuis le printemps, ils sont donc aux commandes de l'Esclafidou sur la place du même nom. Et là le chef s'exprime avec créativité en mariant ses expériences internationales tout en se défendant d'une cuisine à tendance méditerranéenne. L'inspiration des origines Sud-Africaine de son épouse doit également jouer son rôle puisque Stéphane Landwerlin se plaît à marier ses parfums de divers horizons. Sa cuisine est donc éclectique avec une carte qui change toutes les trois à quatre semaines. Le Chef aime introspecter et renouveler sa gamme et s'inspirer des produits de saison. C'est ainsi qu'il se rend chaque matin aux Halles pour ses produits frais.

A côté du pavé de bœuf, galette de risotto, légumes verts aux champignons et velouté aux cèpes, on peut trouver en ce moment du saumon mariné au thé Earl Grey, sauce au miel et à la moutarde en grains ou encore le Capé Maleycurry, un curry de gigot d'agneau aux épices, poivrons, gingembre servi avec du riz basmati et des tranches de bananes. Bientôt, le chef va encore aller plus loin en proposant des plats Malais. Une audace créative qui traduit bien le plaisir de partager « l'expérience de manger ». Et quand en plus c'est bon ! ■

« L'Esclafidou - 7, rue Xavier Sigalon - Place des Esclafidous - 30000 Nîmes. Tel : 04 66 21 28 49.

Service de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 22h30.

Fermé de samedi soir, le dimanche et le mercredi.

Formules : entrée et plat ou plat et dessert : 13 €. Entrée, plat et dessert : 15 €. Menu à 28 €.

Reprise **Les accents originaux de L'Esclafidou**

Elle a grandi en Afrique du Sud avant de rejoindre l'Angleterre et a gardé une intonation *so british*. Lui est Nîmois et a fait ses premiers pas en restauration dans des cuisines de brasseries de luxe. C'était à Cambridge. Huit ans plus tard, Stéphane et Elmarie Landewin débarquent dans la cité des Antonin, avec leurs accents et leurs sensibilités.

Remettre la betterave à la carte, il l'a fait. Avec une mousse de chèvre. Osé ! Le chef mêle les saveurs avec originalité souvent, des produits de saisons toujours. « *Nous pensons notre carte en fonction des produits du marché avant tout* », confie Elmarie, au service en salle.

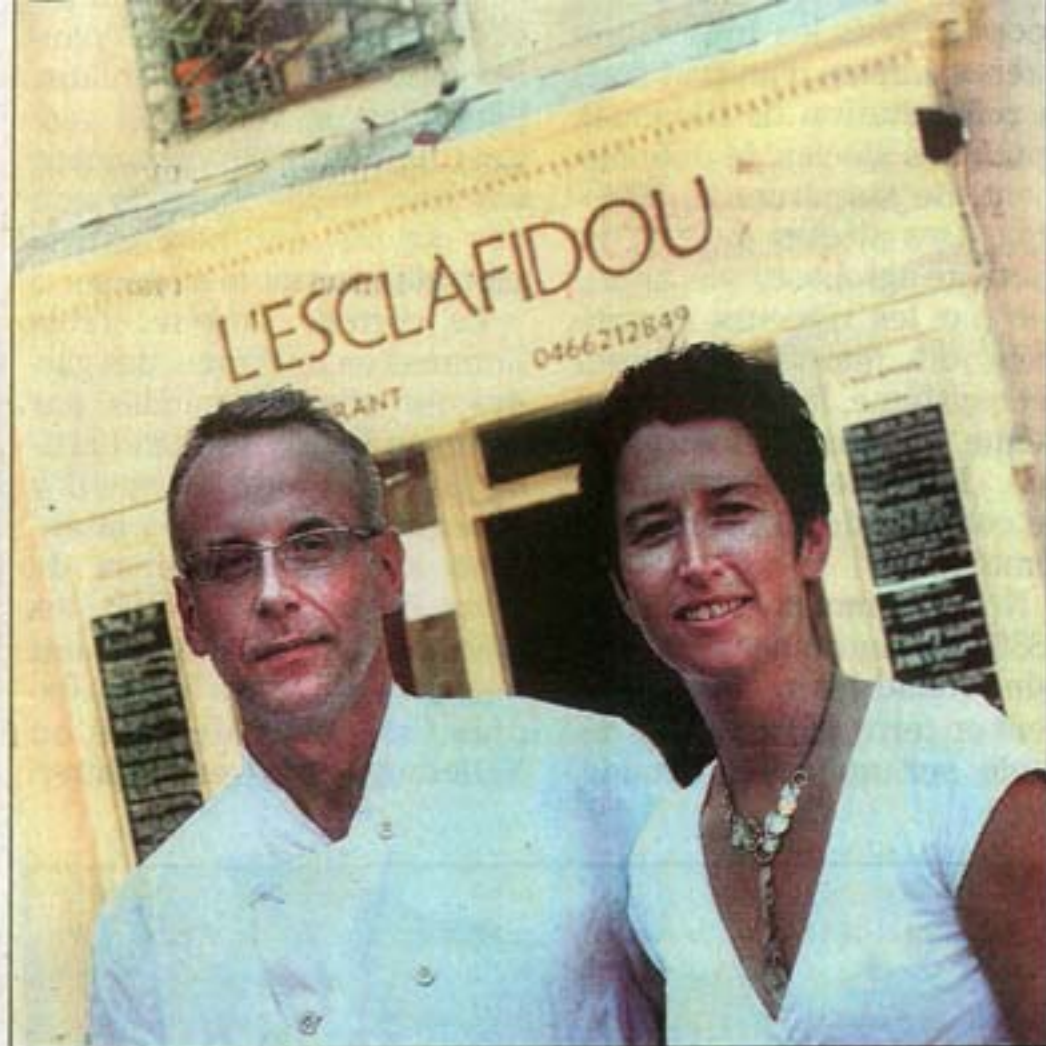
En cuisine, Stéphane Land-

werlin aime jouer avec les couleurs, le rouge et le vert se mariant à la perfection avec le saumon. Il pourrait rapidement se lancer dans une cuisine rarement vue : « *A l'avenir, nous pourrions proposer des plats assez typiques de l'Afrique du Sud.* »

Stéphane était aussi passé par le restaurant le Vintage. Il se lance aujourd'hui avec Elmarie un autre défi et redonne un nouvel éclat à l'une des plus agréables places de la ville, pourtant souvent ignorée, celle des Esclafidous. ●

A. B.

► **Place des Esclafidou. Fermé samedi midi, dimanche et mercredi. 04 66 21 28 49. Formule repas à midi : 13 et 15 €.**



Le nom reste le même, les propriétaires et la carte sont nouveaux.

L'endroit

L'Esclafidou

À Nîmes, une cuisine du marché qui lorgne vers l'Afrique du Sud

➤ Il y a quelques mois, Stéphane et Elmarie Landwerlin reprenaient le restaurant L'Esclafidou avec dans leurs bagages, les saveurs du voyage et l'originalité en toutes saisons. Stéphane le Nîmois et Elmarie la Sud-Africaine se sont rencontrés à Londres... Aujourd'hui chez eux, place des Esclafidous, ils séduisent avec leur cuisine du marché aussi colorée que leur restaurant. Lorgnant vers les recettes d'Afrique du Sud, Stéphane aime les associations inédites. On pense à un saumon mariné au thé Earl Grey, sauce au miel et à la moutarde en grain ou bien à un Cape Malay curry au gigot d'agneau, riz basmati parfumé à la cardamome et ses condiments... Le magret de canard s'accorde avec un chou rouge au vinaigre de framboi-



se, le thon poêlé avec une compote de courgettes et poivrons safranés... Oui, original et goûteux.

Formules midi 13 € et 15 €. Menu 28 €. Carte. Fermé le samedi midi, le dimanche et le mercredi toute la journée. L'Esclafidou, place des Esclafidous, Nîmes. ☎ 04 66 21 28 49.