

Le massage de Laurence

TEMPS DE LECTURE : 3 MIN 33

Ça y est, le froid est arrivé.

Les assiettes vont changer, enfiler leurs pardessus de châtaignes, leurs écharpes de loutre.

À Annecy, ce samedi soir, un peu partout dans la ville, on se resserre autour des tablées, les fondues donnent à fond. On se promène dans des pelotes de laine.

Dans un petit passage, un restaurant ronronne à sa façon.

Son nom est clair : Nature & Saveur. Une vingtaine de couverts, une seule serveuse et, surtout, un temps étiré. Après tout, rien ne presse, il y a un menu unique en cinq plats. Pas besoin de choisir, au programme douceur et compréhension. Partout, on rappelle au client que les produits sont bigrement sélectionnés, que rien n'échappe au regard de la maîtresse des lieux : légumes, poissons, vins, pain, eau... Tout a été épilé par la patronne, une jolie fille, Laurence Salomon. À la table voisine, une cliente fait de même avec son jules, un solide gaillard coiffé en brosse, un caïd à poil dru : « *D'accord, c'est un jeu, lui rappelle-t-elle en fronçant des yeux noirs, mais il y a des règles.* » Comme elle souhaite marier autorité et douceur, son visage joue sur les deux tons simultanément. Cette combinaison risquée donne des vaguelettes incertaines. Le message passe à moitié : le caïd est déjà au-dessus de sa tarte aux légumes.

Il y a pourtant dans ce restaurant un climat idéal à ce genre de reprise en main. En fond musical, des mélodies semblent extraites d'un spa glabre. Pour un peu, dans un réflexe saugrenu, on s'allongerait sur la table, la serviette comme ultime pagne. Mais les plats ont pris notre place. Ils jouent eux aussi, veulent dire beaucoup de choses à la fois, un discours militant et scandé :

« Vous avez un carpaccio de topinambour aux noix de saint-jacques et feuilles de mâche à l'algue douce, crème de sésame acidulé et gomasio. »

C'est délicat de tout se remémorer. L'oreille a loupé la moitié du contenu. Alors imaginez l'estomac...

C'est une sorte de manège végétal où l'on essaie d'attraper la queue du Mickey : haricots azukis, potimarron, graines de courges torréfiées, jeunes pousses, tombée d'épinards, crème de tofu aux herbes... Partout, les armoiries d'une nourriture saine et équilibrée, compréhensive et bienveillante. Parfois, la scénographie est trop encombrée. Même sur les rebords de l'assiette, ça continue de parler. Ce n'est pas toujours facile à avaler, un peu comme cette betterave en sphagettis.

Mais après tout, ce n'est pas grave, parce que domine un sentiment plein de mansuétude parti à la rencontre d'une clientèle sage et vertueuse. Enfin presque. Notre Tarass Boulba semble récalcitrant au quinoa ; sa belle sent bien que la cure fait chou blanc. Parfois, il n'est même pas nécessaire qu'un restaurant soit excellent et parfait dans ses saveurs. On a juste besoin de le savoir cheminer sur un bon chemin, même s'il musarde, s'égare, se trompe un peu. Ce qui nous importe, c'est de l'entendre chanter.

*Restaurant Nature & saveur,
Laurence Salomon, ouvert pour
le déjeuner du mardi au samedi,
samedi soir pour un menu unique.
Place des Cordeliers, 74000 Annecy
Tél. : 04 50 45 82 29. et
www.nature-saveur.com
Comptez 49 € le menu.
Carte des vins à prix doux.*

■ fsimon@lefigaro.fr
Ligne directe : 01 57 08 55 19.