



■ Bagnols Loisirs

Le Duo joue la gastronomie

Restaurant | Depuis 2010, Guillaume Matouk propose sa cuisine inventive à Alès.

Derrière les fourneaux, la valeur attend rarement le nombre des années. Guillaume Matouk, le jeune chef de 28 ans à la tête du Duo, est tombé dans la marmite tout jeune, « mes parents étaient dans la restauration, alors... », explique-t-il, comme une évidence. Alors, lui qui se rêvait paléontologue, intègre finalement l'école hôtelière de Saint-Jean-du-Gard où excelle : il se découvre une véritable vocation et un vrai talent. « *Le week-end, j'aidais ma mère à la pâtisserie, à la Table gourmande, son restaurant à Marguerittes* », se souvient-il.

Un décor sobre et raffiné

Ses premières armes, c'est chez les plus grands qu'il les fait. Après l'école, il est tout de suite embauché au Vieux Castillon, un étoilé de Castillon-du-Gard, comme commis à la viande. « *J'ai beaucoup appris là-bas...* » Il passera aussi par les cuisines de l'Imperator, à Nîmes et s'initiera, en 2007, à la cuisine moléculaire dont il perpétue certains tours de main, comme les espumas, très tendance en cuisine. Ces belles maisons affineront définitivement son goût de la cuisine délicate et de la gastronomie.

À la table du Duo, qu'il a ouvert en 2010, il propose donc une carte de



■ Guillaume Matouk, un jeune chef dans sa cuisine ouverte.

Photo K. HANIN

belle tenue dans un décor sobrement raffiné, avec sa maman Liliane au service. Au fond du restaurant, lui travaille dans sa cuisine ouverte sur la salle. Seul devant son piano, il assure des services de cinquante ou soixante couverts, un vrai maestro, « *il ne faut pas avoir peur de faire des heures, ma cuisine j'y suis souvent de 5 h du matin jusqu'à tard le soir, c'est un métier de passionné* ».

« *J'aime beaucoup travailler la viande*

de et le poisson, tous mes produits sont frais et de saison, évidemment, sourit-il. En ce moment, par exemple, on propose des coquilles Saint-Jacques ». Servies poêlées avec des céréales gourmandes aux champignons des bois et son espuma à la bisque de homard, elles titillent les papilles des gourmets qui prennent le menu à 36 € où l'on découvre aussi une escalope de foie gras de canard poêlée avec son ananas rôti en

entrée ou des ris de veau rôtis accompagnés de gnocchis et légumes poêlés.

Avec un excellent rapport qualité-prix, le menu à 22 € tient tout autant ses promesses gourmandes (qu'on peut aussi décliner en formule déjeuner entrée-plat ou plat-dessert à 16 €). Et il change tous les mois. L'œuf mollet dans son bocal façon grand-mère, champignons, lardons, et son espuma aux légumes du moment est déjà une entrée incontournable « *impossible de la sortir de la carte !* »

Côté plats, des recettes traditionnelles, interprétées avec modernité et joliment dressées, comme ce parmentier de volaille à la tomate et ses légumes anciens croquants à merveille ou ce filet de dorade royale, accompagnée de palets de polenta, d'une purée de champignons et d'une espuma aux crustacés. Les desserts nous font terminer sur les notes délicates et subtiles d'un cylindre croustillant à la mousse aux fruits de la passion et banane. Un délice !

KATHY HANIN

chanin@midilibre.com

► **Ouvert tous les jours, sauf dimanche et lundi soir.** Le Duo, 10 avenue du Général-de-Gaulle, Alès. Menus 22 € et 36 €. Formule midi 16 €. 04 66 52 38 53.