

SCEAUX

Le parc a son restaurant gastronomique

DES ANCIENS ateliers de peinture qui occupaient les ex-bâtimens du Domaine de Sceaux, à l'entrée du parc, il ne reste plus rien. A la place, le restaurant gastronomique Le Trévisse propose désormais ses huit tables dans un décor « cosy », comme le présente Stéphane Millan, son nouveau chef. Financés par le conseil général, les travaux de rénovation ont duré trois ans. Le département souhaitait en effet offrir aux 3,5 millions de visiteurs qui fréquentent le parc, chaque année, un restaurant. Et a choisi l'ancien chef des Toits de la Grande Arche, sur appel d'offres.

Des produits franciliens

Stéphane Millan a tenu à choisir sa décoration intérieure. Carrelage noir et blanc venu d'Italie au sol, chaises couleur bronze et piano à queue dans la salle principale. Sur un mur, le portrait du duc de Trévisse, dernier propriétaire du domaine de Sceaux qui a donné son nom au restaurant, doit prochainement faire son apparition.

Côté cuisine, Stéphane Millan mise sur la tradition française. Ici, pas de cuisine moléculaire ou expérimentale, mais une carte composée de cinq entrées, plats et desserts, réalisés avec des produits de saison : « Un abricot est tellement meilleur au mois de juin, quand on l'a attendu toute l'année, sourit le restaurateur. Cela nous permettra aussi de la changer tous les deux mois environ. »

Le chef a également décidé de faire appel aux exploitations franciliennes : « On oublie qu'à quelques kilomètres de Paris, les champs offrent de très bons produits ! », assure le restaurateur. Et pour surpren-



Sceaux, hier. Stéphane Millan a notamment dirigé le restaurant des Toits de la Grande Arche. (LP/J. VA.)

dre ses clients, il offre entre chaque plat (sauf pour les menus à 28 €) de subtils amuse-bouches, comme hier midi, un crémeux de cresson accompagné d'une mousse de caviar.

Restreint à huit tables en hiver, le restaurant propose à la réservation, de deux salons privés de six à dix couverts, d'un troisième de 35 couverts et deux grandes salles de réception. Mais surtout, dès l'arrivée des beaux jours, il s'agrandira de deux terrasses. Côté cour, une soixantaine de couverts supplémentaires permettront aux clients de goûter la cuisine gastronomique.

Côté jardin, Stéphane Millan prévoit de créer dès ce printemps un bar à huître et fruits de mer, ainsi qu'un bar à salade. Le tout accompagné, les vendredis et samedis soir par un piano, pour profiter des douces soirées d'été.

JILA VAROQUIER

Le Trévisse, ouvert du mardi au samedi. Brunch le dimanche midi, à partir de mars. Plats : entre 22 et 28 €, menus à 28 €, 49 € et 79 €. Réservation conseillée au 01.40.96.95.50 ou par mail à contact@letrevisse.fr.