



**Gastronomie.** Après Les Deux Fontaines, Rodolphe Segay et son équipe se lancent dans un nouveau défi. Leur Carte blanche doit être à la hauteur de la tour très médiatique qui l'héberge.

## Élithis passe à table



Carte blanche nous plonge dans une ambiance très urbaine, en plein milieu du quartier d'affaires Clemenceau.



Un mur noir de bouteilles aux bouchons colorés donne un certain « cachet » à l'établissement.



Petit problème mathématique pour trouver les toilettes. Serez-vous répondre à cette énigme ?

**L**e restaurant de la tour Élithis est ouvert. Presque discrètement, regrette Rodolphe Segay, le patron des lieux. Pourtant, le bâtiment tertiaire « le plus économe de France » a été largement médiatisé.

Mais pas trop d'inquiétude à avoir pour Carte blanche. Implanté dans le nouveau quartier d'affaires Clemenceau, il est « protégé » par Élithis, l'auditorium, le palais

des congrès, la CCI et quelques hôtels qui devraient lui permettre de remplir les trois « zones » de ce restaurant très métropolitain (une zone bar à vin, une pour le restaurant et une autre plus intime pour les groupes). Tout a finalement été conçu pour créer une ambiance très urbaine.

### DOWNTOWN À LA DIJONNAISE

À tel point qu'on se sent presque dans une grande

capitale ! Ce doit être la grandeur des lieux et l'environnement « quartier d'affaires » qui donnent cette impression. « L'ambiance générale est sobre, élégante, hors mode sans ostentation », explique Rodolphe Segay, qui a tranché avec le décor bistrot des Deux Fontaines, son ancien établissement. Au mur : des lignes de bouteilles aux bouchons colorés viennent rappeler aux visiteurs que nous ne sommes pas très loin du

vignoble. « Parce que nous allons ouvrir dans le même lieu un bar à vin avec des crus exceptionnels à des prix intéressants », promet le propriétaire. La carte des vins est en tout cas prometteuse, avec une belle collection de 200 vins de domaines du coin et d'ailleurs. Et des vins au verre conservés sous azote.

En cuisine, Rodolphe Segay parle de sa passion pour « les produits naturels », « le chaud, le froid, le sucré, le

salé, les énergies, les saisons ».

Il se dit inspiré, lui qui avait fini par « s'ennuyer » aux Deux Fontaines : « Je voulais avancer, expérimenter, ne plus me cantonner à un certain type de cuisine ». Pas gastro mais plutôt bistrot. Le soir, une formule à 30 euros nous permet de commander une entrée (piqué de thon rouge aux olives vinaigrette perlée, tartare d'avocats aux agrumes, bonbons de Cîteaux, vinaigrette de cas-

sis, mesclun en salade, chips de bacon...), un plat (piqué de saint-jacques et serano, sucrites et tomates rôties, jus réduit, ris de veau braisés en cocotte printanière, sirop de pinot noir, filet de bœuf grillé et en brochette marinée, tartare juste saisi, pommes chips maison...) une assiette de fromages ou un dessert. Convivial et différent.

PATRICK LEBAS