



L'info gratuite du Havre :

[Actus](#) [Découverte](#) [Faits divers](#) [Sport](#) [Sur la Toile](#) [C](#)

UNE TABLE SYMPA

» Découverte

Jeudi 20 janvier 2011 à 15:47 par valriegoupil | [Réagissez !](#)

Installé aux Docks Vauban, le restaurant O blé gourmand perpétue la tradition des grandes brasseries parisiennes. Le patron, Laurent, souhaite «créer quelque chose de neuf, quelque chose de rare».

C'EST UN RESTAU' où les chiens se sont installés sur les sièges. Sous forme de peintures. De charmantes petites bêtes : des bouledogues français et anglais. Autrefois, fort capables de planter leurs crocs dans les fesses des bovidés (bull dogs). Les viandes servies dans l'établissement sont toutes de race normande. Ici on aime le terroir.

Laurent, le patron, a fait ses classes au Fouquet's et chez Francis. Il apprécie la tradition de qualité des grandes brasseries parisiennes et la perpétue. La crème et le beurre viennent d'une ferme dans le pays d'Auge ; les pommes de terre sortent d'un champ du plateau, les gâteaux sont faits maison, tout à l'avenant.

Petit déj' café crêpe

«**O blé gourmand**», c'est aux Docks Vauban, à côté du Gaumont. Les Docks prennent leur essor, lentement. La fréquentation actuelle est de 500000 visiteurs par semaine. Bientôt, plus de courants d'air... Au printemps, de grandes portes vitrées s'ouvriront devant les visiteurs, le temps d'un éclair. Les travaux sont en cours. Laurent s'est installé là parce qu'il voulait « **créer quelque chose de neuf, quelque chose de rare: un restau' de qualité au coeur d'un centre commercial** ». Pour cela, il a revendu ses deux restaurants sur Trouville et, chaque jour, il traverse le fleuve. Selon les heures, l'endroit est investi de manière très diverse. L'été c'est la terrasse de 150 places avec citronniers et bambous. Écoutant le clapotis de l'eau, les Anglais y retrouvent les parfums de l'Empire, mâchonnant leurs omelettes. L'hiver, c'est en salle.

À 9h15, les commerçants du centre viennent prendre leur petit déj'. Café crêpe. Le dimanche pour le goûter en famille c'est la crêpe banane-chocolat qui est plébiscitée. Avant ou après un match de hand ou de basket, on peut manger rapidement mais en semaine beaucoup de clients prennent leur temps. Ne serait-ce que pour lire la carte, abondamment fournie.

En ce moment, c'est la saison des coquilles Saint-Jacques. 50 kg en sont consommés chaque semaine. Une mouette tchékhovienne en picore tous les midis. Qu'elle est belle.

POUR S'Y RENDRE

• «O blé gourmand», chez Laurent et Béatrice Aknin Quai Paul Vatine, Le Havre 02 35 26 36 40

7 jours sur 7 de 9 h15 à 23 h.

formule express le midi à 10,90 €. Premier menu à 14,90 €.