



Un jardin plein de charme

« Le Jardin d'Hadrien ». Revu par les nouveaux propriétaires, le célèbre restaurant a de l'assiette.

## Côté goût et côté jardin

• Nîmes a côté cuisine un nom bien en bouche : « Le jardin d'Hadrien ».

Un peu éloigné du bruit et de la fureur surtout lors de temporada, lorsqu'entre deux courses, il vous prend l'envie d'aller vous caler les joues avec des amis dans un endroit calme. Loin du côté étroit des rues du cœur de l'écusson mais à deux pas du centre, à la croisée des boulevards Courbet et Gambetta, à une minute de la belle église des Carmes, le jardin d'Hadrien facile d'accès à pied ou en voiture propose la saveur de ses menus et de sa carte et la belle ombre calme et bienfaisante du Jardin.

Repris depuis une année par un jeune couple, Christophe Aldin, le chef qui veille activement sur ses fourneaux et le contenu de l'assiette et Florence, son épouse, qui accueille, conseille en mettant du liant non pas dans la sauce mais dans le déroulé du repas.

« Le jardin d'Hadrien » tout en continuant à affirmer la solide réputation culinaire, a été côté déco positivement rénové. Les assiettes à fleur désuètes ont été remplacées par la neutralité volontaire du blanc qui

fait ressortir la couleur d'un plat et trouvaille sympathique : la venue concluante d'une planchette en porcelaine portant la délicieuse farandole de desserts. L'univers est l'esprit du lieu est bien sûr porté par le fameux jardin dont le charme se dégage dès l'entrée.

Idéal par saisons douces et chaudes, relais de silence quasi obligé pendant les ferias. Il s'offre toujours à la vue en toute saison ou pour les plus frileux, une véranda attenante permettant de garder un œil sur l'extérieur.

Respectant les traditions et la qualité des produits nîmois ainsi que leur fraîcheur, la carte et les menus (gourmand ou saveurs) mettent en valeur les produits de la région (vins compris dont un petit muscat de derrière les fagots !) qui viennent souvent tout droit des Halles proches.

Le taureau reste en bonne place dans l'assiette ; en croûte, servi avec morilles, il fait un effet bœuf!

Le fromage de chez Vergne est au-dessus de tout soupçon, la surprise de la mer, fortement recommandable. Atypique, le gingembre est un

Compagnon agréablement inattendu des Saint Jacques et langoustines.

Pour ce qui est du menu gourmand, ne zapper ni sur la trilogie coquillière en aioli, ni serait péché, sur le dessert phare de la maison : de la réglisse très bien mariée à de la menthe blanche.

A noter que tous les jeudis soirs, pendant que Christophe, le chef est en cuisine derrière son piano, en salle, Arnaud le Carpentier, professeur au conservatoire de Nîmes, tape sur le sien pour donner quelques variantes de grands standards jazzy. Et si vous êtes un brin chanceux, vous risquez de tomber sur quelques célébrités comme c'était le cas l'autre soir où l'équipe de « Bel ami » à Nîmes pour quelques semaines de tournage dirigée par le talentueux Claude Chabrol tenait table au Jardin d'Hadrien, le bel ami en question n'étant autre que Clovis Cornillac qui appréciait sans partage les mets et les vins de la maison !

MU.LATORRE

A « Le jardin d'Hadrien », 11, rue Enclos Rey (à deux pas du théâtre du Périscope). A Midi formules à 15 et 19€