Dossier de Presse

6, rue saint-thomas - 30000 Nîmes - Réservation Tél: 04 66 21 80 12

5

Goût et santé

CHRISTOPHE ARMANI

CHRISTELLE CHAMP

LE MAQUEREAU ET LA COURGETTE marine en aigre-doux. Cette recette inédite vaut à Christophe Armani, chef du Resto, rue St-Thomas, le prix Goût et Santé Maaf, dans la catégorie "*salé*". Il remporte la finale lundi 28 juin à Paris, devant un jury parrainé par Thierry Marx. La courgette est "*marine*" car elle est mariée à des algues, la sauce aigre-douce est faite avec du sucre de coco pour avoir un indice glycémique plus bas. "*Le maquereau apporte des omegas 3, le riz rouge de Camargue et la courgette des fibres, les algues des sels minéraux*", complète le cuisinier aixois, qui exerce depuis 2005 à Nîmes avec sa femme Claire. Leur carte de plats "fait maison", avec des produits frais, compte quatre ou cinq entrées (9 ou 10€, grandes salades d'été à 17,50€), plats (18 à 20€) et desserts (7,50 ou 8,50€). Le maquereau vainqueur est proposé à 20€. I.B.

PRIX Goût et Santé MAAF Assurances DES ARTISANS ÉDITION 2020

18ÈME ÉDITION DU CONCOURS NATIONAL
PRIX GOÛT ET SANTÉ DES ARTISANS
Candidature 2020

Information Presse – 30 Juin 2020

LES NOMS DES 12 FINALISTES RETENUS POUR LA GRANDE FINALE DU PRIX GOÛT ET SANTÉ MAAF DES ARTISANS 2020 SONT REVELÉS.

Depuis près de 20 ans, le Prix Goût et Santé, organisé par la MAAF avec le soutien de CMA France, récompense le talent de nos meilleurs artisans. Chaque année les candidatures sont plus nombreuses, un succès à l'image de l'intérêt des Français pour le bien-manger.
Pour cette 18ème édition, 70 artisans ont tenté leur chance. Et le 29 mai dernier, le pré-jury s'est réuni virtuellement, compte tenu du contexte, pour sélectionner les 12 finalistes, répartis dans les 4 nouvelles catégories que propose le Prix cette année : **« recette salée », « recette sucrée », « recette à emporter »** ou **« recette à conserver ».** Par leur créativité et leur audace, ils défendent leur savoir-faire et réaffirment leur intérêt pour une cuisine locale et durable.

Pour eux, la prochaine étape se déroulera le lundi 12 octobre 2020, au sein de l'établissement de Thierry Marx, CUISINE MODE D'EMPLOI(S) à Paris. À cette occasion, chacun de ces artisans pourra défendre ses créations lors de cette grande finale inédite.

Les portraits des artisans finalistes à la 18ème édition du Prix

Dans la catégorie « recette salée »

Recette de Christophe ARMANI

Recette de Philippe DEBEAULIEU

recette de Lucie ESPAGNE

Christophe ARMANI, cuisinier et gérant de restaurant à Nîmes (30), est finaliste de la 18ème édition du Prix avec sa recette « Le maquereau et la courgette marine en aigre-doux »

Christophe Armani fait ses armes durant une douzaine d'années dans différents Relais & Châteaux étoilés en Allemagne, à Majorque en passant par le Clos de Violette à Aix ou encore par la Maison Pic à Valence. Originaire d'Aix en Provence, il se pose finalement à Nîmes en 2005 avec sa femme pour ouvrir leur établissement « Le Resto ».

"Le maquereau et la courgette marine en aigre-doux" est la création imaginée pour sa participation au Prix Goût et Santé MAAF des Artisans. Il s'agit d'une rencontre entre la Provence et l'Asie. Gourmande et iodée, c'est une recette 100% bio, sans gluten et sans lactose pour mieux profiter des nombreux bienfaits de la mer. Les matières premières sélectionnées pour réaliser ce plat sont bio, sains et frais. Rassasiante, riche en fibre, et avec un IG (indice glycémique) bas, cette recette s'adaptera parfaitement aux personnes faisant un régime minceur.

J'ai testé pour vous "Le resto"

UNE À NÎMES · MARDI 24 JANVIER 2017

Cette adresse quasi-inconnue mérite d'être découverte. Petite salle à manger agréable, qualité-prix raisonnable, des petits détails très soignés et surtout des mets délicieux. A vivre !

La décoration est faite avec goût

Cette fois-ci, je suis invité ce midi par l'un de mes meilleurs amis. Il me propose une adresse que je ne connais pas. Diantre ! Est-ce possible ? « Quelqu'un m'a dit » me fredonne-t-il à l'oreille avec une voix plus grave que celle de Carla B. Nous nous rendons 6, rue Saint Thomas dans une rue parallèle à la rue Régale. Comme le saint, je ne crois que ce que je vois. Je devine que cette adresse est prisée des avocats dont la maison n'est pas très loin. Bingo, Maître Jean-Pierre Cabanes, avocat – écrivain y déjeune. La décoration est faite avec goût. Ce n'est pas bruyant (c'est rare). Le dessus des tables absorbe le bruit. On voit la cuisine et les acteurs s'y affairer ! Je remarque le cuisinier avec une tenue blanche impeccable. La blanchisseuse lave plus blanc que blanc. Les serviettes sont en tissu. Oui, oui je vous assure. La salle est confidentielle, pas plus de 20 places. Un lieu parfait pour les confidences «dejeunatoires». L'accueil de la dame est très bon.

La fameux pavé de saumon

Pas d'entrée pour nous. Le Resto proposait ce jour là sur l'ardoise : un velouté de courge « Muscade » aux éclats de châtaignes et foie gras poêlé (10 euros 50) et une salade de magret fumé (9 euros 50). Ni une ni deux, nous optons pour la suggestion du jour : pavé de saumon, sauce au curry et riz Madras (12 euros 50). Je me régale. Le saumon est idéalement cuit. Le riz et le curry résonnent sur mon palais (pas de justice) délicat. Les couleurs sont au rendez-vous. La présentation est belle. Il y avait aussi un filet de Saint Pierre (22 euros 50), un suprême de poulet à l'oignon doux des Cévennes (mes origines à 18 euros 50) et enfin un burger du Resto (17 euros 50 + 4 euros pour le supplément de foie gras).

En dessert, nous partageons une excellente tarte Tatin et sa boule de glace vanille (7 euros 50). Nous aurions pu prendre un fondant au chocolat, chutney de poire et glace au pain d'épices. L'addition est correcte avec un total de 37 euros 50 (il faut y ajouter 4 cafés). La salle est calme et propice aux discussions discrètes. Il me faut vous préciser que le Resto est labellisé « Militant du goût ». Cette marque développée par le Département du Gard est un gage de produits de qualité issus du territoire. Les plats proposés sont tous faits « maison »

La tarte Tatin sur un bon feuilleté

Bref, je vous le conseille mais chut « ne le dites pas à tout le monde ». Vous vous sentirez comme chez vous, chez moi. Mon conseil : pensez à réserver sous peine de ne pouvoir apprécier ce petit lieu charmant et ses plats succulents.

Jérôme Puech

Le Resto 6, rue Saint Thomas

04 66 21 80 12

Le Resto, une adresse de charme pour le midi

NÎMES ★★ RAISONNABLE

Une carte à la fraîcheur exquise et un accueil délicieusement chaleureux

Claire et Christophe Armani proposent une cuisine délicate dans une ambiance chaleureuse. Photo K. H.

À un jet de pierre des arènes, l'adresse, discrète, mérite vraiment d'être connue. Les habitués ne s'y trompent pas et y ont leur rond de serviette tous les midis. Ici, le raffinement et le charme sont dans les détails : du chaleureux sourire de Claire qui vous accueille tout en délicatesse à la cuisine raffinée de Christophe Armani, son époux ; de la serviette humide et tiède qu'on vous apporte roulée pour vous rafraîchir en début de repas, « *un rituel japonais* », aux pralines faites maison qui accompagnent le café. Après un joli parcours dans des Relais et Châteaux étoilés en Allemagne, à Majorque, au Clos de la violette, à Aix, et chez Pic, à Valence, où Christophe s'est formé comme second avec le champion du monde de pâtisserie, le couple a ouvert son Resto il y a tout juste dix ans avec l'ambition, réussie, de faire du « *gastronomique accessible* ».

« *Je suis le ventre du restaurant, Claire en est le cœur* », résume joliment Christophe, seul aux fourneaux. Et le lieu respire cette ambiance familiale et harmonieuse. La carte qui change au fil des saisons propose deux entrées, deux plats et trois desserts, et une suggestion de plat et d'entrée en plus qui change chaque jour : le lundi et le jeudi, viande ; le mercredi, pâtes ; et le mardi et le vendredi, poisson. « *Je ne cuisine que des produits frais et tout est cuit à la minute* », explique le chef. Les agapes débutent par un velouté froid de petits pois et son sorbet à la roquette dans un subtil mélange de saveurs. Suit un pavé de cabillaud sur peau et ses asperges vertes sur un concassé de tomates aux cuissons parfaites. Et le dessert maison « *qui fait la différence. Si on enlève le fondant au chocolat de la carte, les clients le réclament* », sourit Claire. Là, c'est un parfait où la douceur de la verveine et la fraîcheur tonique des framboises fraîches sont rattrapées par la pointe acidulée de l'espuma au citron qui clôt le repas. Un parfait qui porte vraiment bien son nom !

Kathy HANIN chanin@midilibre.com

→ *Ouvert tous les midis du lundi au vendredi et le vendredi soir. Entrée 9 €, plat 12 € à 20 € et dessert 7 €. Service traiteur possible. Le Resto, 6 rue Saint-Thomas, Nîmes. ☎ 04 66 21 80 12.*

mon restaurant

CHRISTIAN PHILIP

LE RESTO, 6 rue Saint-Thomas à Nîmes, 04 66 21 80 12.
Ouvert du lundi au vendredi midi et le vendredi soir.

UN ÉCRIN DE **RAFFINEMENT**

"*J'adore ce restaurant pour ces bons p'tits plats cuisinés à partir de produits frais*", lance Anne Galliot. Pas de chichis, pas de trop longue carte qui pourrait laisser supposer que les produits sont surgelés... Niché au cœur de l'Ecusson, Le Resto fait dans la simplicité et le bon.

Plats plutôt traditionnels et vins régionaux de bon aloi. Telle est la philosophie du lieu : salades composées à 8 €, plats à la carte à 17,50 € tenant en deux lignes changeantes en fonction des saisons et des humeurs du chef. Un exemple sur la carte de juillet : filets de bar concassé de tomates légumes grillés céréales ou entrecôte grillée beurre Maître d'hôtel pommes de terre sautées salade. Au dessert, imparable, le fondant au chocolat sorbet griottes et espuma fromage blanc. Les vins : domaine de Gournier blanc (17 €), Les Grimaudes rouge (19 €). On peut ne prendre qu'un seul verre.

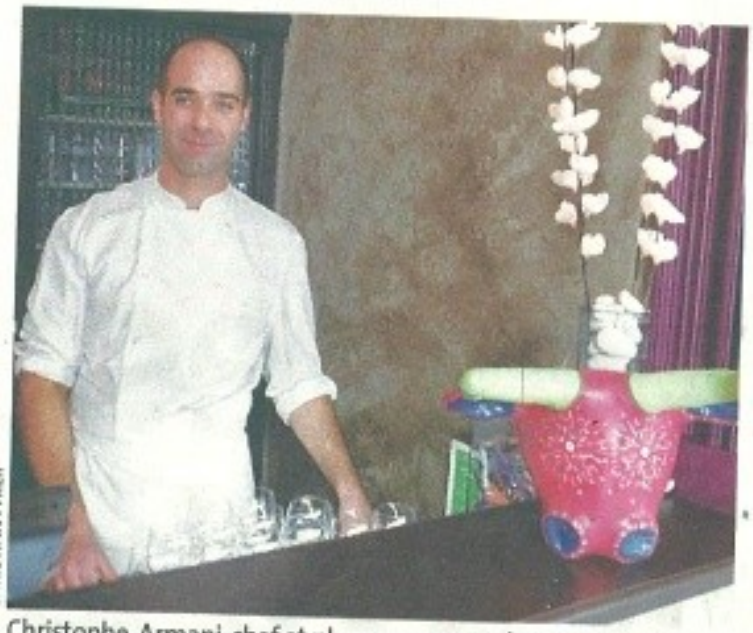
La Gazette n° 736 - Du 11 au 17 juillet 2013

mon restaurant

LE RESTO
6, rue Saint-Thomas - Nîmes - Tél. 04 66 21 80 12
Ouvert du lundi au vendredi tous les midis. Le vendredi soir. Possibilité de faire ouvrir le restaurant sur commande, à partir de 8/10 personnes

EX RELAIS ET CHÂTEAUX RECONVERTIS

Tous deux portent le nom d'un très grand couturier et tous deux ont le même sens de l'élégance, acquise sans doute au cours de leur formation respective dans les Relais et Châteaux : Christophe et Claire Armani, en duo dans la vie aussi, œuvrent ensemble depuis cinq ans dans ce Resto de la petite rue Saint-Thomas, lui chef et plongeur *"lorsque ça le nécessite"*, elle au service.



Christophe Armani, chef et plongeur, œuvre depuis cinq ans dans ce Resto de la petite rue Saint-Thomas.

À deux, ils ont engagé un duel qualité/prix raisonnable. La décoration est contemporaine, couleur prune pour le mobilier, enduit marron glacé sur les murs, et le concept de la cuisine l'est tout autant : des produits frais, viandes ou poissons du marché, des vins d'appellations contrôlées - Ermitage Pic saint-Loup (27 €), Sorcières du Clos des fées (30 €), Domaine Gournier des Cévennes (17 €), Mourgues du Grès (21 €), des variantes de légumes qui portent en leurs origines le sceau de l'agriculture gardoise.

La proposition du jour à 11 € : aujourd'hui penne sauce saumon fumé et crevettes ou steak de thon à la plancha sauce vierge aux olives et sa poêlée de mange-tout.

À l'ardoise, en entrée, une salade de magret fumé aux figues 7,90 € ou un velouté de potiron aux éclats de châtaignes et son croustillant d'artichaut.

En plat majeur un suprême de volaille à la tapenade sauce romarin ou filet de daurade royale avec coulis de poivrons et huile au basilic 15,90 €.

Au dessert, fondant au chocolat et sa variation de réglisses (6,90 €), Coupe des îles, chantilly et chips d'ananas (5,50 €).

Le Resto n'ouvre plus le soir depuis que les travaux sévissent sur l'Esplanade et l'avenue Feuchères, rendant ce quartier de la rue Régale désert. *"Ça n'engendre pas les mouvements de foule. Le soir, on était les seuls à ouvrir. On a fini par faire comme les autres..."*

La Gazette n°597 - Du 11 au 17 novembre 2010

mon restaurant

LE RESTO, 6 rue Saint-Thomas à Nîmes, 04 66 21 80 12, www.leresto-nimes.com - Ouvert du mardi midi au samedi soir.

LE RESTO, SUBTIL, FRAIS ET DE SAISON

J'affectionne particulièrement Le Resto, chez qui l'on est sûr de changer de saison. La fraîcheur des produits est constante, la difficile cuisson du poisson, toujours de qualité, y est parfaite, apprécie Jean-Claude Artus. *Subtilité des desserts, accueil et intimité sont assurés.* La grande particularité du Resto est de proposer une carte réduite le midi à un plat de viande - entrecôte grillée, pommes de terre sautées au thym et salade verte -, un plat de poisson grillé - avec tombée de fenouil et salade verte - et un plat du jour en fonction du marché. La formule midi est proposée à 11 €.

Le soir, la carte s'étoffe et, comme le souligne Jean-Claude Artus, change régulièrement au fil des saisons. Actuellement, parmi les quatre entrées, on peut déguster des "ravioles du Dauphiné frites, crème légère de cocos blancs aux lardons", de la "salade de roquette au magret fumé, lentilles et vinaigrette à l'orange"... Les quatre plats se partagent en deux viandes et deux poissons : "carré d'agneau en croûte aux olives, gratin de pommes de terre confites et fromage de chèvre", "filet de turbot poêlé, concassé tiède de tomates et riz rouge de Camargue"... Et parmi les quatre desserts ou fromage : "tiramisu de chocolat blanc aux framboises et son sorbet", "Etorki au miel, glace fleur de lavande"...

AUDREY MATHIEU

Claire et Christophe propose deux cartes très différentes : simplifiée à trois plats le midi, plus gastronomique le soir.

La Gazette n° 539 - Du 1er au 7 octobre 2009

mon restaurant

LE RESTO, MI-CANTINE, MI-GASTRO

LE RESTO,
6 rue Saint-Thomas à Nîmes. Tél. 04 66 21 80 121. Ouvert le midi du mardi au samedi et le soir le vendredi et le samedi. Possibilité de réserver pour un groupe du lundi au dimanche. Plats à emporter sur commande.

Je n'y ai pas encore mangé, commente Joringel, dont la boutique est voisine de l'établissement, *mais je trouve leur carte très attrayante, et dès que j'en aurai l'occasion, c'est le premier restaurant où j'irai."*
"On a voulu s'ouvrir à deux clientèles, expliquent Claire et Christophe Armani, qui ont ouvert le Resto en septembre 2005. *Le midi, dans un esprit un peu "cantine", on propose une carte simplifiée pour le déjeuner, et les deux soirs d'ouverture, le vendredi et le samedi, une carte plus élaborée, de l'ordre du semi-gastronomique."*
Produits frais et vins de la région, vous pourrez ainsi déguster en entrée d'originaux couteaux en escabèche avec des moules gratinées, puis un filet de dorade royale à la plancha, et terminer sur un carpaccio d'ananas à la vanille accompagné de samossas de banane. *"Notre point fort, ce sont les desserts,* ajoute Christophe. *J'ai une formation en pâtisserie, et j'aime créer des desserts pour lesquels il faut s'appliquer : c'est sur cette dernière impression que le client va rester, aussi il faut les soigner."*

CHRISTIAN PHILIP

Christophe en cuisine et Claire en salle sont les deux sourires du "Resto", ouvert depuis trois ans.

La Gazette n°492 - Du 6 au 12 novembre 2008

Le Resto à la maison

À Nîmes, Claire et Christophe Armani proposent, pour ceux qui souhaitent rester chez eux sans cuisiner, un menu de Noël à emporter : marbré de foie gras au pain d'épices, suprême de pintade farcie au foie gras, bûche… **Le Resto, rue St-Thomas, Nîmes. 40 €/ p. Résa au** ☎ *04 66 21 80 12.*

30 n° 170 - 19 décembre 2008 *Midi Loisirs*

Nîmes
Le Resto

Pas franchement envie de cuisiner pour Noël… Christophe Armani, chef du Resto, propose un menu traiteur : terrine de foie gras de canard, sauté de chevreuil aux champignons des bois, zarzuella de lotte, gambas et calamars aux amandes grillées, parfait glacé au nougat, sauce chocolat et nid de sucre. Un sommelier pourra également vous proposer un accord mets et vins.
Le Resto, 6 rue Saint-Thomas, Nîmes. Menu 40 € par personne (hors boissons). ☎ *04 66 21 80 12.*

Nîmes
Le Resto

La table de Claire et Christophe Armani est goûteuse à midi en semaine (form. 16 €). Vendredi soir, samedi midi et soir, le chef fait partager d'autres saveurs à la carte : carpaccio de filet de bœuf au parmesan et escalope de foie gras poêlé, filet de turbot au beurre d'orange safrané, artichauts violets en poivrade ou carré d'agneau en croûte de moutarde ancienne…
Week-end, ticket moyen à la carte 32 €. Le Resto, 6 rue Saint-Thomas, Nîmes. ☎ *04 66 21 80 12.*

Nîmes
Le Resto

Claire et Christophe Armani ont créé Le Resto (ex-Saint-Thomas). Dans un joli décor clair et tendance, on déguste la cuisine maison de Christophe, une cuisine aux saveurs du Sud. Côté salle, Claire vous réservera le meilleur accueil. A midi, un plat du marché où bien la carte de saison : la salade d'artichauts en poivrade, magret fumet et pignons grillés, le filet de loup, raviolis au fenouil et sauce à l'anis, le carré d'agneau en croute aux olives, sauce thym, le mille feuilles craquant de bananes… En soirée, Claire change le décor. Bougies et *lumière tamisée pour le dîner (carte uniquement).*
Plat du jour 11 € + dessert 15 € (sauf samedi midi). Carte 6 € à 14 €. Tous les jours à midi, vendredi et samedi soir. Fermé mercredi et dimanche. Le Resto, 6 rue Saint-Thomas (Esplanade), Nîmes. ☎ *04 66 21 80 12.*

► NOTRE CRITIQUE RESTAURANT

Le Resto au plaisir du palais

On y croise le tout-palais de justice, et c'est pourtant pour le plaisir du nôtre -de palais -que Christophe offre depuis la salle -vingt-trois couverts- une vue directe sur sa cuisine. Dans une ambiance cosy -musique lounge et vaisselle choisie- le Resto propose une carte des plus simples. Un plat du jour, une viande grillée et un poisson. *"Ce n'est pas notre style mais nous nous sommes pliés aux* desiderata *de notre clientèle, qui est pressée"*, s'explique-t-on. On passera donc rapidement sur l'entrecôte, et un excellent vin rouge du duché d'Uzès, pour se consacrer au dessert, dont la simple appellation suscite le désir. Va pour une poire froide discrètement pochée à la cannelle plongée dans une émulsion tiède de noisette sur un sorbet au chocolat. Un délice. On reviendra, c'est sûr, un soir pour goûter à une cuisine plus "gastro" dont, on n'en doute pas, le ramage est en rapport avec le plumage.

GUILLAUME MOLLARET

Le Resto, 6 rue Saint-Thomas, 30000 Nîmes. Tél. : 04 66 21 80 12. Ouvert le midi du mardi au samedi, et le vendredi et samedi soir. Réservation possible le soir en semaine à partir de huit personnes. Formule à 16 € (plat du jour et dessert).

La Gazette n° 402 - Du 16 au 22 février 2007

Lauréat
= 2015 =
tripadvisor®
CERTIFICAT D'EXCELLENCE
Décerné à
Le Resto
D'après les notes suivantes, données par les clients sur TripAdvisor
Stephen Kaufer, Président et Directeur Général, TripAdvisor
FR-156105

VERSION NIMES #10 – SUMMER 07

TEXTE : MYRIAM ANDRÉ
PHOTOGRAPHIES : NORBERT VEYRAC

→ Le Resto de Nîmes !

EN PLEIN CŒUR DE L'ECUSSON, AU DÉTOUR D'UNE RUELLE À L'ÉCART DES GRANDES ARTÈRES PIÉTONNES, LA TERRASSE DU RESTO VOUS ACCUEILLE POUR UN MOMENT DE PURE GOURMANDISE DANS LA DOUCE TIÉDEUR DES NUITS D'ÉTÉ NÎMOISES.

Le Resto est un petit écrin de raffinement, à la fois sobre et convivial où la subtile alchimie des cuisines est offerte aux yeux de tous.

Ne travaillant que des produits frais, Christophe Armani élabore une carte se déclinant au fil des saisons à travers une cuisine raffinée flirtant avec l'esprit semi gastronomique, telle une invitation à une exquise farandole de saveurs : Carpaccio de bœuf avec son foie gras poêlé et son mesclun, Filet de turbot au beurre d'orange safrané et artichauts violets en poivrade, Canellone croustillant à la mousse de chocolat blanc et son sorbet au fruits de la passion.

Riches d'une expérience de douze années passées à travers les Relais & Châteaux, Christophe et Claire Armani apportent une attention toute particulière au moindre détail : serviettes chaudes, chouchoux maison accompagnant le café, lustreuse à chaussures dans les vestiaires, pochon discret pour emporter une bouteille de vin inachevée ou encore service traiteur sur commande.

Et parce que Christophe Armani souhaite faire partager ses délicieux secrets, une démonstration culinaire pour des groupes de huit à dix personnes est proposée sur réservation, se concluant par la conviviale dégustation de ses recettes.
(Du mardi au samedi midi - Vendredi et samedi soir - En semaine, accueil de groupes en soirée sur réservation).

Le Resto

6 rue St Thomas
NÎMES
Tél : 04 66 21 80 12

Le Resto – Nîmes – Dossier de Presse
13 / 13
6, rue saint-thomas - 30000 Nîmes - Réservation Tél: 04 66 21 80 12