

Libations à Ljubljana

Capitale à taille humaine de la Slovénie, Ljubljana (à une heure et demie de Paris par avion) est une ville agréable, avec de jolis vestiges du passé et une cuisine fraîche et inventive. Restaurants gastronomiques, bistrot « trendy » ou « tradis », pizzerias... Tour de tables.



La table

JB, Miklosiveca Cesta 17.
Tél. : 01.474.7219. Fermé dimanche. Environ 60 euros.

Cubo, Smartinska Cesta 55.
Tél. : 01.521.1515. Fermé dimanche. Environ 35 euros.

No Gradu, Grajska Planota 1.
Tél. : 01.205.1930. Fermé dimanche. Environ 20 euros

Foculus, Gregorciceva Ulica 3.
Tél. : 01.421.9295. Ouvert tous les jours. De 15 à 20 euros.

Au carrefour des Alpes et de la Méditerranée, la Slovénie offre une cuisine diversifiée qui emprunte largement à ses voisins, l'Italie en premier lieu, mais aussi l'Autriche ou la Hongrie et aux pays de la défunte Yougoslavie. Les Slovènes ont une particularité, celle de manger quand ça leur chante. Cafés, tavernes, auberges et restaurants de Ljubljana se sont donc mis au diapason en ouvrant leurs portes de 10 heures à 23 h 30 non stop.

Fer de lance de la cuisine de son pays, le dynamique Janoz Brantov, au **JB**, pratique une cuisine de marché créative. Le menu change chaque jour, mise sur la fraîcheur et la qualité des produits. Ce chef, qui ambitionne l'étoile Michelin, s'inspire des maîtres queux européens pour avancer. Sa cuisine, qui navigue entre terre et mer, dévoile sa maîtrise technique et son sens du produit. Nous avons été bluffés par son carpaccio d'oreilles de cochon, champignons crus, mayonnaise à l'huile de potiron. Un mélange de croquant et de moelleux d'une grande finesse. Le reste – langoustine de l'Adriatique à peine saisie, ravioli de confit et foie gras de canard – est sans défaut. Le maître d'hôtel français est d'une aide précieuse dans le choix des vins slovènes. Au déjeuner, politiques et chefs d'entreprise sont chez eux (le soir en semaine, c'est en revanche un brin tristounet). Décor Art déco mâtiné de grandiloquence soviétique. La façade de l'immeuble est l'œuvre du grand architecte urba-

Bistrot royal
Installé dans un quartier récent (facilement accessible en taxi) où se trouvent de nombreuses entreprises, **Cubo** est le chouchou des élites locales. Le design « trendy », presque scandinave, l'atmosphère chaude et la cuisine « casual » font plaisir à expliquer son succès. Carpaccio de bœuf, mâche, huile de pépin de courge, graines de tournesol, poire et compote de poire, pâtes fraîches maison au confit de canard, poires et courgettes, filet de bœuf grillé, roquette, et feta : rien de révolutionnaire, mais de la fraîcheur et de la vitalité dans les assiettes.

Sur les hauteurs de la ville, dans l'enceinte du château royal, le très prisé bistrot **Na Gradu** délivre une cuisine slovène enlevée : salade de langue de bœuf, mâche et radis noir, mayonnaise d'huile de pépin de courges, raviolis d'Idrija (pommes de terre, oignons, épicés), sauce à base de lapin et agneau, raviolis de potiron, sauge, cottage cheese, émincé de foie de veau sauce au vin rouge, purée de pommes de terre, valent la découverte, tout comme le rosé pétillant penha zlata. Cuisine locale tous les jours, mais plus robotisée, au **Gostilna Cestica** (Slovenska Cesta 40, Tél. : 01.242.0855), grande auberge proche de l'hôtel Slon. Soupes, raviolis, goulasch, etc.

Compa (Linhartova Cesta 90, Tél. : 040.542.552) minuscule restaurant (ouvert uniquement le soir) réputé pour la qualité de ses viandes (très belles charcuteries aussi). Le patron, Robert, est un passionné de produits. **Movra**, bar à vins contigu à la mairie de la ville (Mestni Trg 2, Tél. : 01.452.5448) ouvre une fenêtre sur l'univers des vins slovènes que l'on découvre autour d'une assiette de fromages ou de charcuteries.

Face à la rivière Ljubljana
Envie d'une pizza bien garnie ? Voyez **Foculus**, proche de la Bibliothèque nationale : 66 sortes de pizzas, dont une vingtaine de végétariennes, en version large ou « small ». Pour un grignotage façon guinguette, tentez **Ribca**, petit cabonlot qui fait face au marché aux Poissons sous la halle (Adamcic Lundrovo Nabrezje 1). Fritures déperlantes, calamars grillés ou frits, avec un petit verre de blanc en terrasse face à la rivière Ljubljana, voilà qui est cool. Pour ne pas perdre une miette de la ville, opter pour un sandwich (une vingtaine au choix avec un pain crunchy à soustraire) chez **Paninoteka** (face au pont des Cordonniers).

Enfin, le **Zynda**, salon de thé installé dans l'hôtel Best Western Slon (fort bien situé !), est un spot incontournable. Toute la ville y défile à toute heure pour une délicieuse et copieuse pâtisserie.

JEAN-LOUIS GALESNE

Remerciements à l'office de tourisme de Slovénie, qui a facilité ce reportage.