

# Régál au resto végétal

**Le restaurant** Le chef Charles Méliçon a choisi de cuisiner au Ronin des plantes, des herbes et des fleurs

**ANGERS.** Le parti pris de Ronin, cette nouvelle table dotée d'un bel intérieur sobre et contemporain, légèrement japonisant, est végétal : des plantes, des herbes, des fleurs, des graines, des racines, des légumes. Aux commandes, Charles Méliçon, passé chez Vigato, a fait sa conversion au monde végétal en fréquentant les bouquets de parfums et de saveurs chez Jean-Luc Rabanel. Puis il est devenu le second de Pascal Favre d'Anne à Angers. Le menu est caché, coûteux d'emblée, et réclame donc une adhésion aveugle. Mais c'est un pari qui semble assez réussi, avec du bio pour la plupart des provenances, des attelages bien faits pour un résultat probant, vers une forme de restauration à la fois saine et originale.

*A partir de 60€. Note G&M : 13/20 (👍👍).*

*Ronin, 19, rue Toussaint, 49100 Angers.*

*Tél.: 09 81 05 63 21.*



Benoît Martin