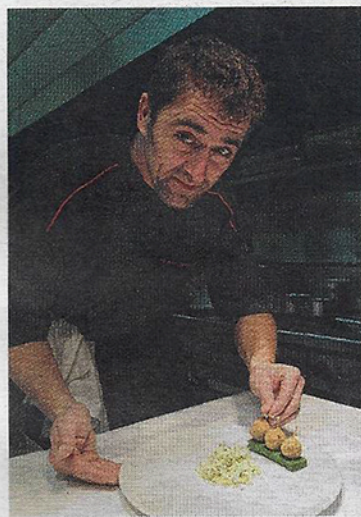


Le Vivier à L'Isle-sur-la-Sorgue

Dans un village hanté par les antiquaires et brocanteurs, ce restaurant apporte une note contemporaine et chaleureuse



Photos Cyril Hiéty

Des rives de la Tamise à celles de la Sorgue, Patrick et Céline Fischnaller ont fait leur choix. Installés depuis 7 ans en Vaucluse, le couple ne regrette pas ses 15 années passées à Londres : « J'occupais un poste de managing director pour un des restaurants de Sir Terence Conran, raconte Patrick Fischnaller. Mais nos enfants grandissaient, l'envie de soleil et d'un climat plus heureux étaient de plus en plus forts ». Séduit par « l'ambiance brocante » du village, le couple a voulu très vite se démarquer : « On a cherché à insuffler notre personnalité à ce lieu légèrement à l'écart du centre mais séduisant, en bord de rivière », reconnaît Patrick Fischnaller. Avec le chef Ludovic Dziewulski en cuisine, la carte se fait rustique (pithiviers de pigeon

du Comtat aux cèpes et foie gras) et marie le terre-mer avec à propos (pressé de foie gras et anguille fumée). Ce chef, formé chez Alain Dutournier et Alain Senderens, ancien second de Reine Sammut à Lourmarin, a été élu parmi les 100 chefs les plus prometteurs de France en 2008 : « C'est un homme mûr et pédagogue » se félicite Patrick Fischnaller. « Sa cuisine est très fine, teintée de saveurs délicates, chaque assiette développe une palette de goûts, poursuit le propriétaire du Vivier. Il a su imposer sa cuisine à travers l'histoire du lieu ». Un service vif et sympa, une déco vitaminée et une ambiance assez internationale : il aura fallu seulement sept ans pour que les Fischnaller puissent à la fois s'intégrer au village et s'en démarquer.

En pratique

- **Adresse** 800, cours Fernande-Peyre, 84800 ; résa au 04 90 38 52 80. Fermé dimanche soir et lundi, vendredi midi et samedi midi.
- **La table** Si on vient à 2, la n°9 en bord de baie, au centre du restaurant ; à 4 ou 6, demandez la table ronde n°7. En été, en terrasse la n°51 ou sur le ponton.
- **Les plats signature** Velouté de topinambour, saint-jacques snackées, trompettes de la mort et pancetta ; dos de cerf rôti, millefeuille de navet boule d'or à l'orange, compotée de chou vert au lard fumé ; croquant/moelleux de caramel au chocolat, yaourt bulgare glacés de butternut confits.
- **Tarifs** Menus 30, 50 et 75 €. Le prix du café : 4 €