

## adresses

Le Vivier - L'Isle-sur-la-Sorgue

### Saveurs sur la Sorgue

Clapotis de joie, la rivière accueille en ses berges Patrick et Céline Fischnaller, un jeune couple de Lyonnais dont les idées et l'énergie débordent en cuisine !

Bon sang ne saurait mentir, Patrick est fils de restaurateurs lyonnais. Une vocation ou plutôt une passion précoce. Exilé très tôt à Londres, son parcours outre-Manche est étonnant. D'abord en cuisine au Gavroche, il rencontre ensuite le grand maître du design en salles, sir Terence Conran himself ! A 24 ans, Patrick est nommé manager du Pont de la Tour. Puis, ils créent L'Orrey, une étoile Michelin, et L'Almeida. Débauché par Chris Corbin et Jeremy King, gourous de la cuisine dans la City, la suite se déroule au très branché Wolseley, à Piccadilly... Quelques enfants plus tard, Patrick et Céline se lassent de cette vie trépidante et rêvent de fourneaux... au Sud. C'est à L'Isle-sur-la-Sorgue qu'ils vont acheter Le Vivier.

S'ils gardent son nom et sont enchantés par sa situation en bord de rivière, ils restent perplexes quant au décor. Nono Girard va croiser par hasard le chemin de « ces petits jeunes pleins d'ambition » au budget serré. Et vogue l'imagination de la décoratrice... Coup de coeur pour un vivier peint, le tableau donnera le ton : orange rascasse, vert algue et vert chlorophylle. Logé au rez-de-chaussée d'un immeuble sans charme, le restaurant ne pouvait être que contemporain. Son beau volume, théâtralisé au centre par les portes battantes de la cuisine, s'anime de chaises design noires ou transparentes, de nappes blanches, impeccables et ponctuées de verres orangés, d'un coin bibliothèque qui isole une table pour quatorze et, au fond, d'un espace lounge peuplé de canapés orange de chez Kartell et rythmé de sons jazzy, pour apéros et grignotages tapas ou fins de soirées digestif et cigare.

En terrasse, une autre atmosphère avec la Sorgue à vos pieds, son ballet de canards curieux, ses saules pleureurs caressants. Au soleil couchant, le spectacle des pêcheurs de truites depuis le ponton des amoureux... un moment à part ! Le concept en cuisine est simple, un prix minimisé mais une qualité sans faille, avec un menu à 28 €. La cuisine de Patrick exhale un parfum raffiné, fleurit la passion du métier, mitonne les bonnes idées et les associations osées, un mélange d'influences lyonnaises et anglophones confrontées au goût de la Provence et à un amour immodéré pour Barcelone. Cela donne des noix de saint-jacques au boudin noir ou bien au bacon, des croustillants de pieds de cochon aux écrevisses, des sardines crues marinées, compote d'aubergine et coulis au vinaigre de Jerez, des pithiviers de pigeon des Costières, un baba au rhum et fraises Mara, des poires rôties au vin rouge ou encore un sablé d'agrumes, granité champagne. Mais les Fischnaller se passionnent aussi pour les bons crus, de tradition ou beaucoup moins classiques. En plus d'une belle carte diversifiée, ils organisent des dîners animés par des vigneron de choix, comme Guillaume Gros de Domaine d'Antonin à Maubec. Une cuisine fine et goûteuse, orchestrée par un couple pétillant !

Julie Chanut

Le Vivier  
cours Fernande-Peyre  
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue  
Tél. : 04 90 38 52 80  
E-mail : [info.levivier@wanadoo.fr](mailto:info.levivier@wanadoo.fr)  
Site internet : [www.levivier-restaurant.com](http://www.levivier-restaurant.com)  
Menu carte, 28 € ; idée du jour, 14 € ; menu gourmand, 42 € (75 € avec accord mets et vins)  
Fermé le samedi midi, dimanche soir et lundi.  
Réservation conseillée.

une adresse  
COTE SUD

[RETOUR À LA LISTE](#)