

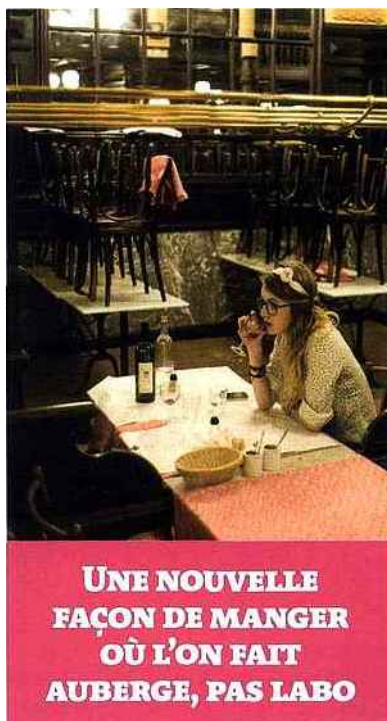


COCOBISTROT!

Saveurs | JP Géné | Samedi 21 décembre

Je sais, c'est ringard de faire cocorico ! Le côté Montebourg. C'est tellement plus chic de trouver Londres ou Copenhague « *topissime* » et de reprendre – *in English please* – les avis désabusés sur la gastronomie française, distillés à longueur d'année par la presse anglosaxonne et ses affidés. Pensez donc, pas même un restaurant français dans les dix premiers au classement des 50 Bests ! *My dear friend*, on s'en bat le coquillard. A Paris, on mange. On ne classe pas. Et, en 2013, on a mangé de mieux en mieux dans de plus en plus de lieux. Ces quinze dernières années, Paris a inventé la bistronomie, dont il est devenu la capitale européenne et l'épicentre mondial. On reproche à la France de ne pas présenter, en tête de gondole médiatique, un leader créatif tels Ferran Adrià, Heston Blumenthal ou René Redzepi. Elle a simplement Yves Camdeborde, le Béarnais qui a fait entrer la terrine de campagne dans Paris par l'avenue Jean-Moulin. Et avec elle une nouvelle façon de manger. Ambiance bistrot et assiette gastro, la bistronomie, c'est lui, et sa durée de vie s'avère supérieure à celle de la révolution dite moléculaire. Il est aujourd'hui dans Paris un restaurant où été comme hiver, dimanche et semaine, il y a toujours la queue dehors : Le Comptoir du Relais, de Camdeborde, carrefour de l'Odéon. Ce n'est pas un endroit où les 8 000 couverts annuels sont réservés en deux jours. Ici on fait auberge, pas labo. En ouvrant La Régalade en 1992, au sortir du Crillon sous la direction de Christian Constant, Yves Camdeborde a tracé une nouvelle voie et donné des idées à toute une génération. On peut faire gastro pour des prix raisonnables en se débarrassant de tout le superflu. L'essentiel, c'est que ce soit bon, frais et sympa. Tel était le message, exemple à l'appui. Il a été compris.

Mobilier Ikea ou de brocante, cuisine proche du produit et des saisons, service à la barbe de trois jours et vins nature. Inaki Aizpitarte (Le Chateaubriand), Raquel Carena (Le Baratin), Cyril Bor-



darier (Le Verre volé), Rodolphe Paquin (Le Repaire de Cartouche), Stéphane Jégo (L'Ami Jean), Gilles Bénard (Ramulaud puis Quedubon), Bertrand Auboyneau (le bistrot Paul Bert et le 6 Paul-Bert)..., ils sont toute une bande à avoir réhabilité les bistrots tombés aux mains de Metro. Les tarifs varient entre le midi et le soir, mais le menu à 35 € est souvent le ticket gagnant. Avant, on sortait dîner à deux pour un Pascal (500 FF), maintenant c'est autour de 100 €, moins si on boit de l'eau. La liste est longue de tous ces établissements qui se sont multipliés. Frenchie, Saturne, Septime, La Régalade 2 et 3, Racines 2, Le Pantruche et son second le Caillebotte, Miroir, Aux deux amis, Les Fines Gueules, Glou, L'Office, Le Jeu de quilles, Simone, Afaria, Café Trama, Bistro Bellet, Coinstot, Encore, Clandestino... Impossible de les citer tous tant cette année fut riche en créa-

tions. Il est là, le cœur de la cuisine française.

Il ne s'agit pas de quelques individus surdoués, mais d'une tendance profonde, tout un réseau qui ne se limite pas à Paris et touche la plupart des grandes villes de province. La bistronomie est partout. Elle a adopté d'entrée les vins nature offrant aux vignerons dispersés une vitrine parisienne propice à leur essor. Après des débuts polémiques et bien des flacons discutables, la cause est désormais entendue : aujourd'hui, on boit du vin nature partout à Paris. Et la France est à la pointe de ce mouvement : il suffit de consulter les cartes des vins de cette cuisine nordique qui plaît tant pour y retrouver toutes les meilleures étiquettes nature françaises. Le Japon en raffole également.

Lorsqu'on passe en revue ces dizaines d'adresses et de chefs, qu'on s'est régalé tant de fois de leurs plats et de leurs vins, il vient un moment où il est temps de dire basta ! Assez de ce procès d'intention perpétuel à la gastronomie française déclinante. C'est à Paris qu'on mange le mieux. ■

FRED DUFOUR/AFP