



gastronomie

A Paris

Le dessous des cartes

PAR PHILIPPE COUDERC

Difficile pour les prescripteurs de repas sophistiqués d'échapper à l'amphigouri sur les menus. Plus près du terroir, les choses se disent plus décontractées : on en mangerait ! Un chef possédant plusieurs restaurants peut-il cuisiner de l'un à l'autre à chaque repas ?



Chez Savy. Dans un décor des années 1930, une cuisine auvergnate rustique en brut de terroir, aussi généreuse que sa carte est concise.

Café Lumière

Qualité-prix : 12/20

Cuisine : 15/20. Décor : 13/20.

Ambiance : 12/20.

Formule 1+1, vin-café : 45 euros.

Menu : 90 euros. Carte : 54-74 euros.

Touillant mes neurones, je sais avoir été l'un des premiers à souligner ici le beau savoir-faire de Yannick Alléno. Il me paraît probable qu'il a sans doute appris d'instinct à faire son cinéma : les frères Lumière ont en effet donné ici leur première séance de cinématographe. Sous une vaste verrière singeant Eiffel, le chef Sébastien Grison ira-t-il aussi loin que lui ? Pour l'heure, il réussit petit à petit à faire découvrir cette confortable salle à manger planquée au fond du hall de l'un des plus vastes hôtels de Paris. Chef très

concerné, agitateur d'idées créatrices, travaillant précis, il aime les concepts raffinés. Le sachant à l'écoute, je lui suggère de freiner sur ses présentations relevant du montage horloger. C'est aussi habile que complexe à lire, et la forme y prime trop sur le fond. Néanmoins, un « *filet de merlan meunière, céleri branche et rave confits, bouillon mousseux aux câpres et livèche* » et un « *poulet de Bresse entièrement désossé ensuite farci d'une embeurrée de chou vert, pomme de terre et cancoillotte truffée* » m'ont donné de belles preuves de la délicatesse de sa manière. Il gagnerait à la simplifier quelque peu : c'est dans ses cordes.

1, rue Scribe, IX^e.

Tél. : 01-44-71-74-20.

Chez Savy

Qualité-prix : 14/20

Cuisine : 14/20. Décor : 14/20.

Ambiance : 18/20.

Formule 1+1 : 26,80 euros. Menu :

31,50 euros. Carte : 32-57 euros.

Aucune subversion des mots sur cette carte aussi concise qu'une carte de visite. S'alignent au plus court les appellations des plats. Parfois un détail, un de ceux qui tuent les coincés de la fourchette et les mous du goût. Ainsi le « haché gros » du saucisson sec, le « rissole » du lard ! Alors sans plus attendre : farçou aveyronnais, œuf cocotte au roquefort, lentilles du Puy au lard rissolé, ou saucisse d'Auvergne au même, foie de veau poêlé à l'Auvergnate, tripoux de l'Aveyron, salade d'escargots, sans compter les charcuteries du cru, à commencer par les grattons... Aussi généreux que l'entrecôte en débord d'assiette et la (rare) hampe à l'échalote avec les meilleures pommes paille imaginables. Du rustique en brut de terroir et sans OGM : on imagine José Bové aux casseroles. Du goûteux grande gueule, généreux, et pas léger, léger si l'on ne prend pas son temps. Celui de profiter de la salle stylée néo-wagon-restaurant datée années 1930. 33, rue Bayard, VIII^e.
Tél. : 01-47-23-46-98.

Et aussi...

La Régalade

Elle fera date dans la planète bistrot, tant elle a permis à certains d'élargir leur vision culinaire. Elle est portée aujourd'hui par une cuisine de haut bord, fort séduisante de fausses simplicités, qui sont autant d'aveux d'une vraie gourmandise vertueusement discrète. Le concept révélé par le chef Camdeborde fit sa fortune. Il a été repris par Bruno Doucet, qui le maintient avec bonheur (14-15/20). Attendus à La Régalade 4, dans le IX^e (7-9, rue du Conservatoire, tél. : 01-44-83-83-67), après deux ouvertures, dans le I^{er} et à Saint-Tropez : la mythique terrine offerte à volonté en ouverture, et le traditionnel menu à 35 euros de produits honnêtes et bonnes cuissons. Vaut si l'on vient en voisin. Pas facile, la copie conforme en cuisine ! 49, avenue Jean-Moulin, XIV^e.
Tél. : 01-45-45-68-58.

Côté cave

Domaine de Vénus 2008

Détenu par une dizaine de businessmen œnophiles, fédérés par l'infatigable Jean-Luc Coupet, le Domaine de Vénus produit des rouges et des blancs élégants marqués par une belle fraîcheur, à partir d'une quinzaine d'hectares à Saint-Paul-de-Fenouillet, sur les hauteurs de la vallée de l'Agly, dans le Roussillon. A la différence de certains voisins, les copropriétaires du jeune domaine cherchent à produire des vins plus aériens. Le cru 2008 se distingue par son nez fruité, ses arômes de cacao, de réglisse, de violette, et des tanins soyeux. A servir avec une belle viande rouge. J.-P. L. R.

Où le trouver ?

Le Repaire de Bacchus.

Prix :

9,90 euros.



Labels d'œuvres des designers pour la semaine. A consommer avec modération.