

Quelle verve !

Olivier Pateyron signe de rares plaisirs aux **Allobroges (20^e)**. Et ses menus tous légumes sont d'une belle gaieté.

Il est un de ces plats que leurs senteurs légères dévoilent dès leur approche. Il est d'effluves riches de promesses et il leur ressemble. D'ocre pâle, tendre au couteau, une épaisse tranche de foie gras s'alanguit sur ce moulé doré de pommes de terre luisantes. Tranchées avec une fine lame, puis blanchies, elles ont été cuites enfin d'un soupçon de graisse d'oie. Cerclées ensuite d'une mince bande de lard rôti au four, elles ont conclu en cette galette d'allure rustique presque rustre : comme si elles voulaient surprendre plus encore par leur fondant délectable, leur terroir éclaté et éclatant. Massif certes mais rien de lourdaud : un rare



● Une salle au charme gentiment désuet.

plaisir, hors régime s'entend... A la suite, changement de manière : un cabillaud rôti d'épuration escorté d'un chou braisé, l'un et l'autre très en légèreté, une légèreté soulignée d'un trait de sauce caramel

au citron confit au sel et à l'orange selon un exotisme aussi bienvenu que modéré. Retour au mode précédent : le coing et le céleri d'un civet de sanglier au vin rouge avaient bien du talent dans leurs fondants : beaucoup plus que sa viande, un peu sèche. Caramélisé comme un gâteau de fête, le pain perdu avec un sorbet au fromage blanc signait et persistait joliment. Ne serait-ce que parce qu'il fait tout avec beaucoup de maîtrise, Olivier Pateyron est un des rares chefs à présenter – et réussir – un menu tous légumes d'une belle gaieté : gâteau d'endives caramélisées, chou braisé-châtaignes et patates douces, sorbet d'orange sanguine. Une verve pareille, ça vous rendrait végétarien.

Comme quoi il y a de très bonnes raisons, plus celle de prix particulièrement raisonnables, pour traverser toute la ville vers ce quartier au plan compliqué, comme c'en fut la mode au temps de la nouvelle cuisine dont Pateyron est heureusement revenu. Il n'y a plus que ses minuscules salles à manger, un rien désuètes, qui soient de cette époque : elles furent d'ailleurs une des premières réalisations de P.Y. Rochon, un décorateur devenu célèbre. Il serait temps qu'on reparle du double jeu de Pateyron. ■ Ph. C.

- Cuisine : 14/20.
 - Qualité-prix : 16/20.
 - Décor : 13/20.
 - Ambiance : 13/20.
 - Menus tous légumes : 18 € et 26 €.
 - Menu-carte : 31 €.
- 71, rue des Grands-Champs (20^e) : 01-43-73-40-00.

MISES EN BOUCHE

Une autre cuisine du marché

● Le « ventre du monde » se trouverait donc dans les souks ainsi qu'une part du salut de notre cuisine qui serait aussi un peu de la leur. D'épices éclatantes en plats mijotés photographiés (Eric Bonnier) avec superbe et passion, expliqués avec gourmandise, les preuves en sont apportées avec ce qu'il faut de bonne et de mauvaise foi. Les images de cet album faste d'exotismes venus de la Méditerranée et d'Orients proches ont de quoi mettre en appétit. On ne regrette pas le voyage : jusqu'à pardonner la sottise du titre mi-faisané d'un anglais racoleur. ■

« Souk Food », d'Aymeric Mantoux, chez Agnès Viénot, 45 €.

Les étoilés dans leur miroir

● Le premier magazine tout en genuflexions et coups d'encensoir devant les grands cuisiniers, tartiné dans un pathos emphatique et flagorneur. Ils n'y ont pas résisté et y parlent en très « people » d'eux-mêmes. Des campagnes publicitaires ne feraient pas mieux. Mais d'habitude, la pub, c'est gratuit pour celui qui la lit. ■

« Trois Etoiles », trimestriel, 10 €.

Retrouvez Philippe Couderc sur Gourmet TV et dans le magazine d'Anne-Charlotte Raymond « De si, de la » (le samedi de 7 heures à 9 heures sur France Musiques).

COMMUNIQUÉ

■ Après le théâtre ...

Au cœur de Montparnasse, le Daléa bar-restaurant lounge, vous accueille tous les jours de 8 h à 2 h du matin dans un décor tout de rose et de bois. La cuisine y est élaborée et les vins sélectionnés : crème brûlée au foie gras et au pain d'épices, écrevisses aux agrumes et sa vinaigrette de betteraves, cassolette de veau aux morilles. Desserts exquis (Marignan aux pommes et son caramel de pistache). Le Dalea - 13, Bd E. Quinet - Paris 14^e Tél. : 01.40.47.02.43

■ La valse des épices

Tout près de Notre-Dame le plus ancien restaurant indien de la capitale vous attend dans un nouveau décor des milles et une nuit intégrant une terrasse, pour vous faire découvrir les subtilités de la cuisine Indienne du Nord. Samossa, Tandoori, Curry, Nan, Gajar autant de noms évocateurs aux épices mystérieuses. Des menus gastronomiques vous sont proposés. Le Maharajah - 72, bd Saint-Germain Paris 5^e - Tél. : 01.43.54.26.07.

■ Au coin du feu ...

A l'heure où les couleurs d'automne vont commencer à faire leur apparition, où le gibier va s'inviter à notre table pourquoi ne pas venir déguster une cuisine de saison authentique et gastronomique. Déclinaison de saumon, petite crème au caviar, entrecôte grillée au feu de bois. Chariot de desserts.

La mare au diable - Parc du Plessis Picard - D306 - 77550 REAU
Tél. 01.64.10.20.90

■ Au Jardin

Ce havre de tranquillité au rapport qualité-prix inattendu vous attend et vous surprendra par sa simplicité et son caractère, de plus en plus rare à St-Michel. Vous découvrirez une cuisine traditionnelle qui respecte le rythme des saisons dans un cadre charmant et très nature. Côté papilles, laissez-vous tenter par la tarte fine au St-Marcellin, la souris d'agneau braisée ou le moelleux au chocolat amer, parmi la carte. Les menus à 16 et 21 € sont disponibles au déjeuner comme au dîner, comptez 30 € à la carte. De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Fermé dimanche et lundi.

15, rue Git le Cœur - Paris 6^e
Tél. : 01.43.26.29.44