



Nouveautés de choix à Paris

RESTAURANTS

Beaucoup de nouvelles tables voient régulièrement le jour dans la capitale, mais nombre d'entre elles moulinent péniblement soit les vieilles recettes bistrotières, soit, à l'inverse, les formules branchées - et déjà éculées - du moment.

Dans ce méli-mélo automnal, quelques bonnes surprises cependant, dont le **1 Place Vendôme**, au 1^{er} étage de l'hôtel Vendôme. Le restaurant, une sorte de boudoir pour dames, conçu par le designer italien Michel Bónan et dont les fenêtres en alcôve ouvrent tout à la fois sur la place Vendôme et la rue Castiglione, a trouvé en Nicolas Rucheton, vingt-six ans, un chef de talent, exigeant sur la qualité des produits qu'il met dans les assiettes. Notre repas fut un régal. A commencer par le remarquable foie gras de canard poêlé de la Ferme des Herbiers, tartine de confiture au Frontignan et mélisse, aux saveurs euphorisantes. Idem avec les langoustines « vivantes » d'Ecosse rôties au beurre salé giroles et jeunes poireaux - des langoustines irradiantes de fraîcheur (elles arrivent vivantes des côtes écossaises le matin et le sont encore une minute avant de passer à la casserole). Même fine et belle démonstration gourmande avec le rouget de ligne d'Erquy à la peau croustillante, niçoise à la coriandre et aromates « lomo bellota » et jus corsé. Les desserts ne sont pas en reste, Nicolas Rucheton ayant travaillé comme pâtissier pendant un an à La Pâtisserie de l'Eglise (20^e). Une jeune pousse au CV bien rempli où figurent La Laiterie à Lille, La Bastide de Gordes et le Relais de La Poste dans les Landes. Le livre de cave, en retrait, est en révision.



1 Place Vendôme, au 1^{er} étage de l'hôtel du même nom, a trouvé son chef.

Le week-end, le lieu étant également un bar, c'est une carte simplifiée qui entre en scène (service de 11 heures du matin à minuit). Club sandwich, hamburger, salade Vendôme, etc.

« Bistrote » métissée

Alain Pras, longtemps aux côtés de Guy Savoy (il a tenu La Butte Chaillot pour le grand chef), a repris une institution du Trocadéro, **Jamin**. Rouverte depuis peu, cette maison où Joël Robuchon fit merveille a de plus humbles ambitions, mais l'époque a aussi changé. Le lieu transformé dans un esprit contemporain et décontracté reste élégant, et l'accueil empreint d'une grande politesse d'Alain Pras est apprécié. La cuisine de Daniel Legrand, lui aussi ex-Butte Chaillot, métisse gentiment la « bistrote » - et ça fonctionne sans heurt. Salade multicolore de gambas croustillantes au sésame, filet de bar poêlé, riz thaï sauté à la citronnelle sauce coco-curry, merlan façon Colbert pommes purées,

côte de bœuf pour deux sauce béarnaise, paris-brest, etc. Sélection de vins un peu faible.

Le restaurant **Les Cinoches** tire son nom des anciennes salles de cinéma dont il occupe l'espace. L'emplacement n'est pas idéal. Située dans un coude où la circulation est dense, la salle est agitée de soudaines vibrations. Ennuyeux pour l'excellent chef, Frédéric Calmels, qui a fait partie de l'équipe Troisgros au Lancaster, avant de rejoindre Alain Llorca au Moulin de Mougins, cuisinier qui se décarcasse devant ses fourneaux. Les ravioles de tourteau bouillon thaï étaient parfaites, tout comme la volaille et sa cocotte de légumes du moment (notion très ambiguë puisqu'il n'y avait pratiquement que des pommes de terre). Si le menu déjeuner est à un prix raisonnable, en revanche, le soir, à la carte, les prix grimpent vite, 45 euros pour une entrée, un plat et une demi-bouteille d'eau, ce qui donne une idée de l'addition si on rajoute un dessert, du vin et un café...

Les adresses

1 Place Vendôme, hôtel de Vendôme, 1, place Vendôme, 1^{er}. Tél. : 01.55.04.55.60. Ouvert tlj. Environ 70 euros.
Jamin, 32, rue de Longchamp, 16^e. Tél. : 01.45.33.00.07 Fermé samedi midi et dimanche. Formule 26 euros et menu 30 euros au déjeuner. Carte 45-55 euros.
Les Cinoches, 1, rue de Condé, 6^e. Tél. : 01.43.54.18.21. Menu déjeuner 18 euros, carte 50-60 euros.
Spices & Wine, 142, avenue du Maine, 14^e. Tél. 01.43.20.61.27. Fermé dimanche. Environ 30-35 euros.

Spices & Wine, où l'on retrouve quelques spécialités thaïe bien tournées (salade de papaye verte, soupe de crevettes à la citronnelle, Pad Thaï, etc.), possède un net avantage par rapport aux autres restaurants du Siam : un livre de cave bien conçu. Une centaine de références, choisies aux meilleures sources, par le propriétaire des lieux, Honoré, ancien sommelier du Blue Elephant. Les amateurs de cuisine thaïe et de bons vins sont aux anges.

Enfin la poissonnerie **Le Comptoir des Mers**, 1, rue de Turenne dans le 4^e arrondissement (01.42.72..66.51), succursale parisienne d'une poissonnerie de Trouville, a eu la bonne idée d'ouvrir un petit salon dégustation où l'on déjeune non-stop de midi à 18 heures en semaine (sauf le lundi), d'un plateau de fruits de mer, d'une portion de bulots ou crevettes et d'une assiette de saumon fumé. Le dimanche ouverture de midi à 15 heures.

JEAN-LOUIS GALESNE