

### RESTAURANTS

La capitale est prête à satisfaire tous les appétits en ce début d'année. Les nouvelles tables sont légion, notamment dans le 7<sup>e</sup> arrondissement. Notre critique a testé trois prometteuses nouvelles adresses.

## Paris, toutes tables ouvertes

La restauration ne craint pas de « coup de tabac », si l'on en juge par le rythme soutenu des ouvertures en cours ou annoncées. Sont à surveiller de près celles du restaurant gastronomique du Trianon Palace (ouverture en mars) sous la houlette de Gordon Ramsay, et du Palace, avec un restaurant que l'on promet « trendy », mais aussi celle du Barzingue, un nouveau lieu aux portes de Paris, imaginé par Thierry Faucher (L'Os à Moelle, 15<sup>e</sup>), dans un ancien garage.

L'actualité se tourne vers le 7<sup>e</sup> arrondissement, en pleine ébullition. Viennent d'ouvrir La Cantinella (29, rue Surcouf), brave auberge napolitaine dirigée par la fille du célèbre Mimmo (restaurant Da Mimmo, 10<sup>e</sup>); Le Petit Niçois (10, rue Amélie), repris par les ex-chef et directeur de Laperouse et habillé de neuf (la bouillabaisse est toujours à la carte); Le Soleil (153, rue de Grenelle), affublé d'une nouvelle enseigne, Le 153 (bof !), et d'un équipage renouvelé avec comme capitaine Jean-Jacques Jouteux, briscard des marmites qui fait son retour à Paris; et aussi Le Bistrot de Robert (81, avenue Bosquet) ex-table italienne devenue bistrot-cave à vins (bouteille à prendre en cave, avec droit de bouchon 7 euros en sus du prix), dont le propriétaire n'est autre que celui du Lup (6<sup>e</sup>), La Gare (16<sup>e</sup>), et Meating (17<sup>e</sup>). Enfin, Le Petit Bordelais (ex-Les Ormes), 22, rue de Surcouf, de Philippe Pentecôte, ancien chef du Sofitel, porte de Sèvres (15<sup>e</sup>), dont ce sera la première affaire, ouvrira le 18 février. Un res-

taurant dont on espère beaucoup.

Parmi les tables de fraîche date, La Bigarade, proche du marché couvert des Batignolles, a particulièrement attiré notre attention. Christophe Pelé, ex-chef du Royal Monceau, associé à deux compères, dont l'un est caviste, a ouvert un petit restaurant-atelier, avec cuisine ouverte sur la salle (20 couverts seulement). Pelé pratique une cuisine de produits, raffinée mais sans artifices. Dans son menu qui se compose d'une suite de petites portions (nourissantes), et dans lequel certains critiques ne veulent voir que l'aspect minimaliste (des produits découpés au millimètre) et conceptuel (utilisation importante des aigres-doux, bigarade oblige), on perçoit d'évidence la technique d'un chef solide, mais aussi le désir de distiller dans chaque assiette de la clarté et des saveurs nettes.

### Terre et mer

La moelleuse miniportion de « focaccia », pain agrémenté, fait chaque jour par Giuliano, second de Pelé, natif de Ligurie, mise sur la table avant que le menu ne prenne forme (toujours deux entrées, poisson, viande et desserts), régale d'emblée. Les encornets à l'encre de seiche et condiment citron (belle mâche, cuisson parfaite); les saint-jacques betterave rouge, câpres de Pantelleria et citron (en totale symbiose !) sont des entrées gagnantes, alors que le rouget et son foie poêlé et lentilles s'avère un plat d'une alchimie terre-mer éclatante. Ensuite, la bavette de veau endives braisées et poivre de Sichuan, et le cochon de lait peau

croustillante et coques en aigredoux, précis et goûteux, ne prêtent pas flanc à la critique. Les desserts, dont certains s'amusent de l'acide et de l'amer, sont un brin plus faibles. Carnet de cave fouillé et service aux petits soins en sachant rester discret.

Ghislaine Arabian est de retour, mais dans un petit restaurant biscornu, Les Petites Sorcières, où l'on est un peu trop les uns sur les autres. Cela ne favorise pas les retrouvailles

avec une cuisinière qui renoue avec ses racines flamandes et met en avant croquettes de crevettes et persil frit, cabillaud à la bière de garde oignons frits et épinards frais, waterzoi de coquilles Saint-Jacques, et parfait glacé à la chicorée. On n'est pas esbaudi par le résultat, d'autant que l'addition, le soir, monte tout de même, avec un peu de vin (au choix trop restreint), autour de 60 euros.

Une première visite au Dali (hôtel Meurice) quelques jours après son ouverture avait révélé quelques faiblesses de mise en route. Le pressé de poule au pot en terrine, crème battue au raifort, était fade pour cause d'absence de raifort, le consommé de bœuf au miso était tiède, et enfin aucun rince-doigts n'avait été prévu avec les délicieuses linguines à l'encre de sèche et palourdes (servies dans leurs coquilles). Yannick Alleno a corrigé le tir. Les desserts – exquis dès notre premier passage – comme le macaron à la violette cristallisée ou les carottes parfumées au jasmin s'affirment comme un must. Décor signé Starck malin, et addition palace.

JEAN-LOUIS GALESNE

### Les adresses

**Bigarade**, 106, rue Nollet, 17<sup>e</sup>.  
Tél. : 01.42.26.01.02. Fermé samedi midi et dimanche.

Menus : 35 euros (au déjeuner) et 55 euros (le soir).

**Ghislaine Arabian Les Petites Sorcières**, 12, rue Liancourt, 14<sup>e</sup>.  
Tél. : 01.43.21.95.68. Fermé dimanche et lundi. Menu déjeuner : 20 euros, carte le soir : 55-70 euros.

**Dali**, hôtel Meurice, 228, rue de Rivoli, 1<sup>er</sup>. Tél. : 01.44.58.10.10.  
Ouvert tj. Environ 80-100 euros.