



La bonne vie de Philippe Couderc

Révolution au palais

Une cuisine simple et sans exclusive au cœur d'un **Mini Palais** aux allures de fourre-tout sympa.

Grand Palais : c'en est fini son ancien restaurant dont la cuisine débile et prétentieuse n'aura laissé que de pauvres souvenirs à ses rares clients. Un nouveau lui est né. Fenêtres sur... D'un côté, l'imaginaire et onirique volière pour oiseaux géants ou se profile la fantastique nef voûtée du maillage de vitres porté par l'inextricable Meccano des poutres métalliques du Grand Palais. De l'autre côté, non moins Grand Palais, un alignement de monumentales colonnes néoclassiques à la parade. Il s'érige en péristyle sur une terrasse plaquée d'une mosaïque langoureuse face au Petit Palais. Vaste halle glissée entre ce double point de vue, la nouvelle salle à manger a vu grand, immense même. Sans même provoquer ce monde



Qualité-prix : 14/20.
Cuisine : 13/20.
Décor : 16/20.
Ambiance : 14/20.
1+1 déj. : 28 euros.

Carte : 26/62 euros.
Jusqu'à minuit.
En-cas et thés l'après-midi.
Grand Palais, côté pont Alexandre-III
(8^e) ; 01-42-56-42-42.

kitsch rescapé de je ne sais plus quelle Exposition universelle, elle s'est posée comme on aime aujourd'hui. De cuir, de bois, de quelques moulages de sculptures classiques, d'un patchwork mural de toiles brutes sur 50 mètres carrés : un fourre-tout sympa, histoire de faire artiste. L'inventeur, Olivier Maurey (groupe événementiel Ludéric), a déjà beaucoup boxé dans la catégorie : Ami Louis, Aux Lyonnais et Benoît, à peu près maintenus dans leurs héroïques passés de grande bouffe. Il a eu la main moins heureuse avec la graille du Ralph's. Les débuts d'ici sont cependant très prometteurs.

On y a pensé à cuisiner simple et vrai, sans exclusive : beaucoup de chez nous (famille, rustique, bourgeois, bistrot) mais aussi de partout (Orient, Espagne, Italie). Les visiteurs viennent bien eux aussi d'ailleurs. Hors une dubitative planche de charcuteries, galantine de volaille et foie gras, clafoutis de cèpes, encornets pil-pil, merlan frit (en filets hélas) sauce tartare, entrecôte de haute volée et baba gigantesque ont satisfait mes curiosités par leur franchise, leur authenticité. Notés pour plus tard, un ris de veau en croûte de Comté, tagliatelle à la bolognaise de poulpe... Pourquoi pas ? ■ Ph. C.