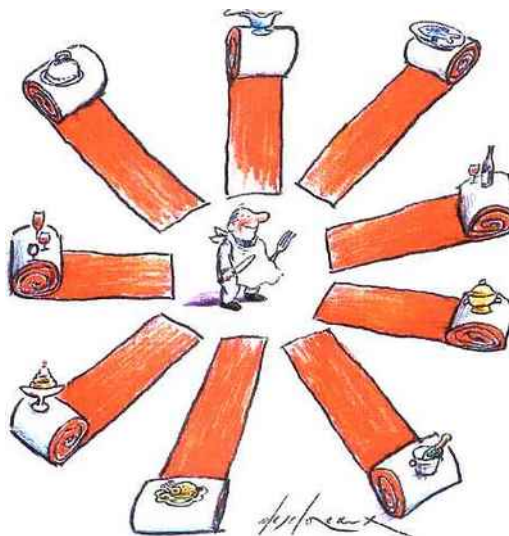




Saveurs Jean-Claude Ribaut Des menus éclectiques et sans artifice



Les amoureux du Paris gourmand se souviennent du seisme silencieux un peu avant la fin du siècle dernier qui ébranla le monde des toques, quand fut annoncée la fin prochaine de la cuisine de papa. Elle avait pourtant résisté au régime cretois à la cuisine aux herbes, à la fusion et aux sushis. Le génie du moment était catalan. Fins les plats fossilisés par une répétition exagérée, le vol-au-vent ou le pâte en croustade.

De nombreux cuisiniers pensent, avec la nouveauté, pouvoir se débarrasser du bébé avec l'eau du bain. Ils se lancent dans la « déconstruction » et l'utilisation de produits incertains. Dix années ont passé, et le temps semble se jouer de nos appétits.

Voici la Semaine du goût (du 11 au 17 octobre), qui paraissait usée jusqu'à la corde, longtemps sub-

Nos cuisiniers, hantés par les bons produits, se remettent à cuisiner

ventionnée par l'industrie sucrière, se placer sous le signe de la poule au pot, et nos cuisiniers, hantés par les bons produits, se remettent à cuisiner. Est-ce le retour en arrière succédant à une fuite en avant ?

Non, car l'allègement des cuissons, la mise en valeur des légumes, la fine liaison des jus et des bouillons priment désormais sur l'esthétisme abstrait de l'assiette, au profit d'une sensuelle renouvelée.

Daniel Rose, jeune Américain de Chicago, qui s'était imposé depuis 2006 pour sa fantaisie, affiche au Spring (6, rue Bailleul Paris 1^{er}) sa parfaite maîtrise d'une tempura d'huitres et de langoustr-

nes et d'un bouillon du jour, en l'occurrence une nage de canard aux petits légumes avec œuf cuit à basse température (formule 32 euros le midi).

Eric Frechon, qui pilote depuis le Bristol la nouvelle carte du Mini Palais (3, avenue Winston-Churchill Paris 8^e), rouvert après plusieurs mois de travaux, propose toujours la cuisine qu'il affectionne : savoureuse, souvent inspirée et dépourvue de tout artifice. Le clafoutis aux cepes légèrement fumés, les encornets pil pil, et la pluma de cochon au tandoori confiture d'oignons et pommes-pailles traduisent le parfait éclectisme et l'équilibre : les traits dominants et heureux de la cuisine d'aujourd'hui.

Le Mini Palais, qui fut voué à une cuisine expérimentale, attribuée depuis par concession à Olivier Maurey, devrait, autant par son espace généreux et son décor sobre et soigné, que par son ouverture de midi à minuit et ses prix raisonnables, devenir l'une des adresses parisiennes les plus prisées.

Autre signe de renouveau, Des sirier (9, place du Maréchal-Juin, Paris 17^e) a fait peau neuve. Le décor de boiseries désuet ne correspondait plus à cette grande brasserie de la mer pilotée par Michel Rostang. Couleurs apaisantes, matières nobles et discrètes sur les murs, voici cette institution de l'Ouest parisien promise à un nouveau départ : ouverture sept jours sur sept, formule à 38 euros, menu à 48 euros et prix des poissons sauvages en baisse sensible.

Au Chiberta (3, rue Arsène-Houssaye, Paris 8^e) règne le même éclectisme de bon aloi dans un menu, servi au bar, à 49 euros. ■