



BONNES TABLES

De la délicatesse dans l'assiette

Aurélie Chaigneau

Minipalais, maxi-effets

ELLES SONT perchées sur stiletto, portent des sacs en cuir et ont une cape sur le dos. Ce midi, c'était la Fashion Week au Minipalais. L'unique restaurant du Grand Palais vient de rouvrir après un an et demi de travaux. Le décor a changé, dans la large salle : un long bar noir, du beige, du bois et des statues de plâtre. Ambiance bruyante de réfectoire chic. Service gastro aimable et efficace, cuisine imaginée par Eric Fréchon et concoctée par Stéphane d'Aboville, qui a passé huit ans comme sous-chef au Bristol. Autant dire qu'il connaît la chanson Fréchon.

En entrée, soupe glacée de concombre au lait de coco, huile de curry (8 €), onctueuse et subtile et encornets Pil-Pil, ail et piment d'Espelette (9 €), justement relevés. Ensuite, un risotto aux courgettes, jambon de Parme, olives et pistou (15 €), gourmand. Et un cabillaud cuit dans un bouillon à la coriandre et citronnelle (23 €), agréablement parfumé avec une pointe d'acidité, une jolie cuisson et des textures délicates. En dessert, craquage pour le sabayon chocolat aux noisettes, glace vanille et caramel épicié (8 €). Une vraie belle cuisine de produit et de goût.

Le Minipalais au Grand Palais, avenue Winston-Churchill (8^e). Tél. : 01 42 56 42 42. Ouvert 7j/7 de 10 h à 2 h du matin. Menu midi : 28 €. A la carte, 45-65 € (hb).

Playtime, jolis goûts

A TABLE, il y avait les « pro » et les « anti ». On ne parle pas là de l'assiette mais de la déco. Trop épurée ou au contraire pile dans le ton *fifties* avec des chaises de broc, quelques tables hautes et un bar. Nous étions dans le camp des « pro » ! C'est la cuisine, souvent fusion, jamais brouillon



Nouveau décor pour Le **Minipalais** dans le 8^e arrondissement.

et toujours délicatement parfumée, qui a fini par nous mettre d'accord. Même si l'attente a été longue entre chaque plat.

On attaque avec un tataki de saumon mi-cuit au nori avec un nid de mangue verte et radis japonais, simplement frais ; un petit kebab de lapin à tremper dans un yaourt grec aux épices et miel avec un tartare de concombre à l'estragon, délicieusement parfumé et des tempuras de calmars, shiitake et butternut à mélanger dans une émulsion à la roquette et basilic thaï. Jolis goûts,

tendres et croustillants. On continue avec une poitrine de veau fondante aux épices, essence de badiane et mousseline de choux-fleurs, olives, et un filet de dorade avec feuilles de curry, tomates confites et vanille Bourbon. Le tout enlevé par un service vraiment sympathique. Un gentil petit resto qui, depuis quelques semaines, sort de son quartier et fait parler de lui.

Playtime, 5, rue des Petits-Hôtels (10^e). Tél. : 01 44 79 03 98. Fermé le week-end et le lundi soir. Menus du soir : 28 € et 35 €.