



**LA TABLE DU MANAGER**

# MINI PALAIS, GRANDE SURPRISE

SE SUSTENTER AVEC GRÂCE dans un lieu dédié à l'esprit, en l'occurrence les espaces culturels, n'est pas une sinécure. L'équation, sur le papier, a l'air simple : un lieu inouï et une cuisine à la hauteur. À Paris, on cherche encore... Le Georges à Beaubourg? Beau mais bof. Le café Marly au Louvre? Idem. Le Zyriab à l'Institut du monde arabe? Heureusement qu'il y a la vue... Le Modern au Moma? Exceptionnel. Seul problème, c'est à New York, il faut donc recourir au jet pour un déjeuner ce qui alourdit quelque peu l'addition.

Et puis en septembre Fréchon est arrivé. Éric Fréchon ! Oui, le trois étoilé du Bristol en personne. Comprendre qu'il a envoyé un second bien formé. Où? Au Mini Palais rouvert dans le Grand Palais après dix-huit mois de travaux. Imaginez un endroit aussi haut et vaste qu'un hangar d'avions revisité par Gilles & Boissier, le duo du moment. Les gigarestaurants chinois Hakkasan et Buddakan à Miami et New York, c'est eux. Leur terrain de jeux favori : le restaurant terrain de foot de mille mètres carrés.

Ici, c'est un superbe loft aux tons miel et au parquet brut châtain clair. Des bustes et autres moulages en plâtre disséminés sur les murs, une immense toile assez « alechinskyenne » rappellent que nous jouxtons l'un des lieux d'exposition les plus bluffants de la capitale. Bref, ça a une gueule

folle. Comme la clientèle, mix d'élégance mondialisée et de bourgeoisie curieuse.

La carte offre 10 entrées, 10 plats et 10 desserts. Et Fréchon réussit là où Choukroun s'était cassé les dents il y a trois ans. Fini la folle valse des saveurs alambiquées, place aux plats brasserie de luxe aux prix sages. Tempura de gambas et oignons, bien (14 euros). Terrine de volaille fermière et foie gras à l'essence de truffe, excellente (15 euros). Clafoutis aux cépes de Corrèze, bonne idée mais le stagiaire a forcé sur le sel (10 euros), encornets Pil-Pil, bien vu et bien relevé (9 euros).

Le parfait saint-pierre rôti au laurier (32 euros), la délicieuse pluma de cochon au tandoori (24 euros), le correct risotto aux courgettes (15 euros) raviront le gourmand périgourdin ou la sylphide de Vladivostok.

Pour un suicide diabétique régressif partagez le crazy pot, pour 8 euros les Smarties sont inclus. Ou le baba géant au rhum pour deux (14 euros), vous conviendrez alors que la crème à la vanille qui culmine ne peut être que l'œuvre d'un pro. Le service est à l'unisson, souriant, rapide, efficace. C'est la bonne surprise de la rentrée. Presque l'Amérique!

**ÉRIC MATHA**  
[ericmatha@yahoo.com](mailto:ericmatha@yahoo.com)  
Mini Palais, 3, avenue Winston Churchill, 75008 Paris. Tél.: 01.42.56.42.42.

**FINI LA FOLLE  
VALSE DES  
SAVEURS ALAM-  
BIQUÉES, PLACE  
AUX PLATS  
BRASSERIE DE  
LUXE AUX PRIX  
SAGES.**