



ENVIES S A V E U R S

Maurice Beaudoin



Un mini palais pour les étoiles d'Eric Frechon

Du Frechon sans Frechon au *Mini Palais*, qui vient d'ouvrir. Mais pas d'inquiétude ! Le chef exécutif, Stéphane d'Aboville, sait interpréter brillamment la carte établie par le maître 3 étoiles. A quelques pas de la Seine, attenant au Grand Palais et à sa verrière, ce nouvel endroit est une réussite. En sortant de l'exposition Monet, on peut y déjeuner, mais le *Mini Palais* n'est pas seulement un restaurant de musée. Voilà un lieu agréable, une brasserie chic pour un dîner rompant les habitudes. Volumes impressionnants. Un plafond blanc, à 10 mètres du sol, bordé de stuc, souligné de raies de la couleur vert réséda maison, soutenu par des structures métalliques. Un long bar aux dix sièges où l'on peut s'installer pour grignoter, face à deux caves à vin transparentes. La salle de 400 mètres carrés avec ses hautes fenêtres peut recevoir 125 convives. Malgré ce gigantisme, des coins, recoins, alcôves, tables espacées, nombreuses banquettes confortables. Du mouvement, des allées et venues.

Lieu vivant et inhabituel. L'accueil du directeur, René Carbonnière, est chaleureux, le service aimable et prévenant. On se sent bien. Et la table est excellente. Eric Frechon a composé une carte brillante de plats originaux. Le *Mini Palais* devrait vite devenir un lieu bien parisien.

Certains plats signatures ont droit à une ovation à chaque service : clafoutis aux cèpes de Corrèze légèrement fumés ; encornets pilpil ; escargots dans leur tomate cerise gratinés au beurre d'amande ; cabillaud nacré, bouillon parfumé à la coriandre et à la citronnelle ; pluma de cochon en tandoori, confit d'oignons, pommes paille ; baba géant au rhum ; fruits des bois, fromage fontainebleau. Dans tous ces plats, la patte du chef du *Bristol*. On se régale aussi avec la soupe glacée concombre, lait de coco, huile de curry ; le *vitello tomato*, câpres à queue et parmesan ; l'entrecôte de Bavière à la plancha ; le risotto aux courgettes et jambon de Parme.

De midi à minuit, on sert des encas et de belles pâtisseries avec le thé, l'après-midi. Résumons : c'est très bon, plats pas du tout communs réalisés avec talent par Stéphane d'Aboville, accueil et service exemplaires. Une belle adresse dépaysante. Eric Frechon à petits prix, il faut en profiter.

Mini Palais, 3, avenue Winston-Churchill, pont Alexandre-III, 75008 Paris (01.42.56.42.42). Menu : 28 € (déjeuner). Carte : environ 50 € (3 plats, sans boisson). Excellent choix de vins au verre. Ouvert tous les jours. Voiturier.



Le « Mini Palais », dont la salle a une hauteur de plafond impressionnante, et où le service est toute gentillesse. Mention très bien pour le serveur, à droite sur notre photo. Photo du haut : le fameux clafoutis aux cèpes de Corrèze.

TENDANCE

L'ARC

La bonne surprise

En bas, une boîte de nuit branchée. Au premier étage, un restaurant. Le midi, style club hommes d'affaires. Le soir, abat-jour baissés et vue sur l'Arc de triomphe illuminé. Dans cet univers tendance, on s'attend à une cuisine approximative. Eh bien, le chef de cuisine est excellent, le chef pâtissier a plus d'un tour dans son sac, et l'accueil est absolument parfait.

Les entrées sont bien celles d'un club qui veut séduire les jolies femmes : cœur de laitue, vinaigrette à l'huile de truffe ; salade chicken César ; saumon fumé bio ; King crabes ; nems de poulet, menthe et coriandre, sauce aigre-douce ; burrata et tomates cerises, escargots de Bourgogne. Sans surprise, mais Antony Germani, le chef, réussit ses présentations et les assiettes se succèdent, engageantes. Idem pour les poissons : croustillants de gambas au basilic quinoa bio, sauce saté ; saumon bio, courgettes et carottes croquantes ; sole grillée ou meunière, etc. La viande est également classique, sans sauces ni effets de manches ; filet de bœuf argentin, côte de bœuf pour deux, pommes de terre râpées ; brochette de poulet grillé, riz basmati, etc.

La brousse AOC de M. Pellegrini, nature ou au sucre, sort des sentiers battus, et le chef pâtissier ne se gêne pas pour innover ; original saint-honoré, sorbet mangue ; tarte au citron, sorbet maison ; entremet au chocolat bio au lait Jivara ; dacquoise amandes et banane caramélisée, etc. Tout le monde se donne du mal, les désirs des clients sont vite exaucés. Pour une fois, on est satisfait dans un lieu qui fait l'actualité.

L'Arc, 12, rue de Presbourg, 75016 Paris (01.45.00.78.70). Menus : 38 et 45 €. Carte : environ 65 € (sans boisson). Fermé samedi midi et dimanche. Voiturier.

