

Affaires privées *gastronomie*

Restaurants parisiens

Tables revisitées

PAR PHILIPPE COUDERC

*

Par d'étranges parcours, les nouveautés savent faire leur lit dans des passés aussi divers que compliqués. Il y a celle qui en liquide un devenu indigne. Ainsi, dans le Grand Palais toujours grandiloquent, l'installation peaufinée du Mini Palais, une authentique table. Encore sur des fondations de ce XIX^e siècle décidément solide face au temps qui passe, dans le parc Montsouris, le Pavillon du même nom qui n'avait jamais démerité a touché un superchef ouvert à tous les genres. Un décor changé a suffi à la créer, comme au Pergolèse, plus XVI^e arrondissement que jamais.



Le Mini Palais. Une salle à manger contemporaine pour une cuisine pleine de roublardise.

Mini Palais

Qualité-prix : 14/20

Cuisine : 13/20. Décor : 17/20.

Ambiance : 14/20.

1+1 déj. : 28 euros.

Carte : 26-62 euros.

Le Grand Palais par la petite porte. Tournant le dos au pont Alexandre-III, un escalier à qui il ne manque qu'un tapis rouge. Une statuare redondante l'encadre, d'énormes colonnades néoclassiques lui font horizon : paradis du kitsch architectural. Il y a quelques mois encore, il était inutile d'aller plus avant vers un prétendu restaurant. Suit aujourd'hui une salle à manger d'un contemporain entre bois-cuir et moulages de sculptures. Aux dimensions d'une halle entre la nef du Grand Palais et son péristyle brodé de mosaïques vermiculées, elle frappe d'un sacré coup de gueule. Une très honorable table s'y exprime. Beaucoup de roublardise dans des préparations picorées de partout, mais toujours en prise avec la volonté de ne rien compliquer. Premiers plats de références bravement bourgeoise, paysanne et bistrot : galantine de volaille et foie gras, clafoutis de cèpes, merlan frit (en filets, hélas) sauce tartare, entrecôte de haute volée et baba gigantesque. Clin d'œil bienvenu de l'exotisme d'encornets pil-pil. Le burger magret-foie gras, la pluma au tandoori... pourquoi pas ? Allons, tout vaut le déplacement.

Avenue Winston-Churchill.

Pont Alexandre-III, Paris VIII^e.

Tél. : 01-42-56-42-42.

Pavillon Montsouris

Qualité-prix : 14/20

Cuisine : 14-15/20. Décor : 17/20.

Ambiance : 15/20. Menu : 49 euros.

Carte : 57-73 euros.

Depuis la fin du XIX^e siècle, pour de la continuité, c'est de la continuité. Dans un parc sagement décoiffé de ses bonnes manières anglaises par Napoléon III, c'était bien le moins que ce vénérable pavillon dans son jus, mais revisité dans ses intérieurs en Art déco colonial, soit à la hauteur de son environnement et même plus. La maison n'a jamais manqué de bons cuisiniers, mais elle se met aujourd'hui la pression d'un tout nouveau – Sébastien Dagoneau – qui prétend à son tour laisser sa

marque. D'être multiple dans ses manières lui donne des arguments pour satisfaire avec subtilité qui aime tout et son contraire. Il donne de l'esprit à un carpaccio – banal en soi – d'être d'espardon mais avec rhubarbe, aloë vera et mascarpone au citron. Le cabillaud rôti au tandoori fait appel à un achar de pommes et à une purée de céleri : pas d'erreur mais osé. Pour reprendre son souffle, un classique : tête de veau à qui il ne manque rien de rien. Cependant, inutile de la rouler façon traiteur. Final très famille je vous aime : une pomme au four telle qu'attendue, avec la surprise d'être placée sur une crème brûlée. La continuité saurait-elle donc se renouveler sans bégayer ?

20, rue Gazan, Paris XIV^e.

Tél. : 01-43-13-29-00.

Le Pergolèse

Qualité-prix : 13/20

Cuisine : 14/20. Décor : 16/20.

Ambiance : 16/20.

Menus : 48 euros (2 verres de vin) et 40 euros (eau-café compris).

Carte : 72-97 euros.

Et une ballottine de volaille de plus, une ! Favorite des cartes de l'automne, d'être comme ici de Bresse, de foie gras, sous « impression de truffe » bordée de cannellonis aux carottes ne change rien à l'affaire : elle nous vient de loin. Joli cas de rétropédalage culinaire soutenu par le vent de la tendance. Stéphane Gaborieau, meilleur ouvrier de France, la pratiquait à Lyon et l'adapte au Paris du XVI^e arrondissement. Marqué classique à la culotte, il revisite à tout va et avec talent les traditions. Il en rajoute avec des présentations issues de la géométrie dans l'espace. Le fond restant à la hauteur, on passe sur la forme et les formulations. Opportunités de réviser certaines idées toutes faites en ne reconnaissant a priori rien mais en reconnaissant cependant tout a posteriori. Ainsi les filets de sardines servis au carré, le rouget « en portefeuille », la noix de ris de veau au soja avec « un envol de cuisses de grenouilles », et le baba au rhum en cylindre. Repensée elle aussi, la salle à manger, pérenne joliment bourgeoise. Mais les prix...

40, rue Pergolèse, Paris XVI^e.

Tél. : 01-45-00-21-40.