



Une table néobourgeoise débarque à Paris dans un quartier déserté par la gastronomie. Révélation!

Come IN

Un grand restaurant ne se réduit pas à son excellence gastronomique. C'est même parfois une somme de détails assez peu comestibles. Dans l'entrée, un meuble de tailleur en chêne acquis aux puces de Saint-Ouen. Sur le mur, une photo contemporaine de Marie Hennechart. Sur les nappes blanches, de la porcelaine de Sylvie Coquet et de l'argenterie Art déco chinée entre Paris et la Bourgogne. Dans les vases, des bouquets champêtres au charme éblouissant signés Debeaulieu, le fleuriste parisien le plus talentueux du moment. Sans oublier ce décor conçu par Nicolas Kelemen dans l'idée de remodeler le confort XVI^e, en évitant de verser dans le ronflant. Pour être parfaitement clair, on ne voit pas tous les jours pareille mise en scène du bon goût français.

Mais un restaurant sans excellence gastronomique peut-il être qualifié de « grand »? Noam Gedalof a la réponse à cette question. Ex-chef du Sergent recruteur, à Paris (IV^e), compagnon de route, notamment, de Thomas Keller (The French Laundry, en Californie) et de Pascal Barbot (l'Astrance, à Paris), ce cuisinier canadien, accompagné de sa femme, la sommelière Etheliya Hananova, fait montre d'une exigence perfectionniste qui propulse d'emblée sa table des beaux quartiers sur la *short list* des expériences parisiennes à vivre d'urgence.

Il a toute l'aisance technique pour rôtir à la perfection la très rare poularde de Simon Graf (la ferme du Poc, en Gascogne), qu'il accompagne d'une garniture automnale (blettes et grolles) et d'un jus radieux et longuement extrait. Il admire assez le classicisme d'Auguste Escoffier pour réciter par cœur sa grenobloise (câpres, citron, croûtons, beurre) sur un chou-fleur. Il a aussi le goût des mélodies actuelles pour jouer les délicieux aigus d'une envoûtante salade de cèpes où la rondeur de l'huile de noix et du cerneau fraîchement épluché le dispute à l'acidité du citron caviar et à l'amer-



Chef Noam Gedalof et sa compagne sommelière Etheliya Hananova.



Salade de cèpes à l'huile de noix et citron caviar.



Tarte aux figues, crème à la pistache.

Comice ♥♥♥♥

◆ 31, avenue de Versailles, Paris (XVI^e).
 ◆ 01-42-15-55-70.
 ◆ www.comice.paris
 ◆ Menu déjeuner (4 services) : 80 €. Menu dîner (5 services) : 120 €. Carte : de 60 à 80 €.
 ◆ Ouvert du mardi au samedi au dîner et du jeudi au samedi au déjeuner.

tume de la salade frisée. Il déploie enfin un certain jusqu'au-boutisme à tout faire maison, des tagliatelles fraîches à la piémontaise (30 jaunes d'œuf par kilo de farine), servies avec des coquillages au pain pétri à base d'un mélange de farines biologiques, en passant par le beurre façonné à partir de crème crue de vaches normandes. Même cette tarte aux figues (merci, Pierre Baud, collectionneur et producteur bio à Vaison-la-Romaine), encaillée par une crème pâtissière à la pistache et une glace à la vanille du Mexique, vise la haute précision. Carte des vins du même tonneau (imparable bourgogne de Sylvain Pataille 2015, 9 € le verre) et café du Honduras bien choisi. L'addition? Forcément un peu élitiste... ■

FRG

SDP

Goûté et approuvé



A Paris XVII^e

Chez Bap ♥♥♥♥
 Pas assez de couverts pour compter jusqu'à 15, un décor mignonnet envahi de plantes vertes et un comptoir derrière lequel une Coréenne tout sourire tricote un bibimbap avec sincérité. Soit un bol de riz blanc coiffé d'un éventail multicolore de légumes blanchis ou marinés, d'omelette ciselée et d'une protéine au choix : tofu pour les végétariens, porc pimenté, bœuf, poulet ou poisson pour les autres. Assez convaincant et bon marché pour attirer tous les mangeurs des Batignolles. **F.-R. G.** 37, rue des Dames, Paris (XVII^e), 09-86-59-29-56, www.baprepascoren.com Menus : de 9,50 à 15,50 €. Ouvert midi et soir du lundi au samedi.



A Paris VII^e

Epoca ♥♥♥♥
 Après IDA, sa table italo-moderne du XV^e, Denny Imbroisi prouve qu'il a de la suite dans les idées. Le voici dans les beaux quartiers à bord d'un bistrot Belle Epoque, avec son comptoir en marbre, ses luminaires en globe rétro, ses papiers peints rayés et son plafond doré. La carte est un best of de la Botte : mortadelle de Modène, bresaola de la Valteline, jambon de Parme, burrata des Pouilles, et moultarde de Crémone. Mais dès qu'il s'agit de popote, ce chef calabrais récite des classiques qu'il maîtrise jusqu'au bout des spatules avec les *carciofi alla giudia*, des artichauts à la juive frits et escortés de sommités de chou en pickles et d'un coulis végétal, ou des boulettes de bœuf au pecorino (les *polpette al sugo*). Débarque ensuite une formidable armada de pasta installée sur de généreux plats en inox : les spaghettini au fromage de brebis piqué de poivre noir (le fameux *cacio e pepe*), les *gemelli alla boscaiola* aux cèpes et aux pignons de pin, ou les *gnocchi alla Sorrentina* tout moelleux et caressés par une sauce aux tomates confites. Des produits irréprochables au service d'une *cucina autentica*, c'est aussi ça, le goût de cette époque. **Charles Patin O'Coohoon** 17, rue Oudinot, Paris (VII^e), 01-43-06-88-88. Formule : 20 € (déjeuner). Carte 30 €. Fermé le dimanche.

A Paris II^e

Le Bougainville ♥♥♥♥
 Rien de nouveau! Ce bistrot s'échine à stopper la pendule aux années Sautet. Son Formica vaut de l'or, les journalistes de l'AFP n'ont pas déserté, ses chaises ont vu passer bien des séants, et si le fils Christian a pris la suite de la mère Maurel, on ne se plaint pas de sa blanquette de veau servie avec son riz basmati, de son andouillette 5 A à la ficelle flanquée de ses bonnes frites maison, de sa poêlée de cèpes bien aillée et de ses cuvées d'auteur gentiment tarifées (Cairanne de Marcel Richaud 2015, 39 €). **F.-R. G.** 5, rue de la Banque, Paris (II^e), 01-42-60-05-19. Formule déjeuner : 18,50 €. Carte : de 25 à 35 €. Fermé le lundi soir et le dimanche.