



DESSOUS DE TABLE

# Grand classique.

PAR FRANÇOIS SIMON

**IL EST RARE QU'UNE TABLE FASSE UNE TELLE UNANIMITÉ. DE PARTOUT, LES COMPLIMENTS FUSENT,** les génuflexions se suivent avec, bien sûr, l'assurance d'une étoile au Guide rouge. Promettre ce genre de mirage est toujours dangereux.

C'est oublier qu'il y a un élément récurrent dans le catalogue caoutchouté: une sorte de sadisme qui pousse à laisser mariner de belles tables, de grands talents, histoire de rappeler que le chef, ce n'est pas celui qui porte la toque, mais bien celui qui donne le macaron. Baissez les paupières, nous aviserons. Comice peut donc attendre, il a les atouts pour gérer cette éventuelle injustice. D'abord, un service tout en rondeur et subtilité distillé par Etheliya Hananova, remarquable maîtresse de maison, sommelière avisée et de surcroît épouse du chef canadien Noam Gedalof, passé du Sergent Recruteur (île Saint-Louis) à la French Laundry de Thomas Keller (Californie) et à l'Astrance de Pascal Barbot (rue Beethoven, Paris 16<sup>e</sup>). Excusez du peu. Sa cuisine est d'un classicisme rayonnant, se permettant des basiques simples comme tout, à l'image du chou-fleur à la grenobloise et son jeu de castagnettes

désarmant (câpres, citron, beurre, croûtons). Monter au front avec des plats aussi désuets, c'est la preuve d'un réel métier et d'un détachement avisé. Cela autorise aussi à rentrer dans le lard de plats de référence telle la volaille travaillée dans le sens du poil (rôtie) et secondée de coing, brioche, sauge, endive, jus de volaille (vous verrez, les sauces sont extra). Les desserts pourraient se la couler douce ou jouer comme un peu partout les précieuses ridicules. Nenni, la table garde son équilibre et pousse avec calme des compositions, panna cotta de yaourt grec ou soufflé au chocolat-glace à la vanille. Certes, l'addition a elle aussi du caractère, mais personne ne se plaindra du décor

bichonné par Nicolas Kelemen, des bouquets de la maison Debeaulieu, de la porcelaine signée Sylvie Coquet... On regretterait presque que le Michelin banalise cette adresse, si belle dans sa savoureuse solitude. ☺



Le travail de composition s'apprécie aussi bien dans la salle que dans l'assiette (ci-dessus, chou-fleur à la grenobloise et soufflé au chocolat-glace à la vanille). Le tout concocté par Noam Gedalof et son épouse, la sommelière Etheliya Hananova.

## PLACE DE CHOIX

En vitrine, jolie table pour deux, mais aussi, ici et là, des tables qui respirent, avec banquettes et bouquets.



## DOMMAGE

L'addition un peu bonbon.

## À EMPORTER

L'idée de se replonger dans l'Escoffier et d'en faire remonter des basiques enchanteurs, comme le chou-fleur à la grenobloise et ses acides superbes.

## PASSAGE À L'ACTE

Comice, 31, avenue de Versailles, Paris 16<sup>e</sup>. Tél.: 01-42-15-55-70.

[www.comice.paris](http://www.comice.paris)

Déjeuner: jeudi, vendredi et samedi.

Dîner: du mardi au samedi.

**Décibels**

Plaisant, 69 dB.

**Mercure**

Maîtrise de la régulation, 21 °C.

**Addition**

L'excellence se facture dans les 60-80 € par personne.

**Minimum syndical**

Le menu déjeuner à 42 €.

**Verdict**

Ah, oui!