

gastronomie

A Paris

C'est le bouquet

PAR PHILIPPE COUDERC

Voici deux restaurants qui nous font une fleur à laquelle je ne m'attendais pas : Le Tournesol, proche de la Maison de la radio, et A la Marguerite, face à la Bourse de commerce. Pas pour autant un tsunami végétarien. Et, en sur-mesure inattendu pour le Sentier, un bien curieux bistrot du port.



Guillaume André-Quarage

Le Tournesol, à Paris (XVI^e). La table de ce rade est bien brave, et la décoration frôle le kitsch sublime et la baroque évanescence.

Le Tournesol

Qualité-prix : 14/20

Cuisine : 12/20. Décor : 17/20.

Ambiance : 15/20.

Carte : 28-57 euros.

Artichaut, chaud devant ! Un chef qui ose se souvenir de l'existence si injustement niée du gros artichaut savoureux et s'enhardit à le servir avec ses bractées (ses feuilles) ne peut pas être mauvais. Même si le pot de vinaigrette d'avec est trop étroit pour elles. Et même si des lingettes d'un ignoble et puant papier citronné tiennent lieu de rince-doigts. A croire que l'eau tiède et le bol n'ont pas été inventés dans le quartier. On les attendrait pourtant dans cette fascinante maison dorée sur tranche et calibrée « chicos » : on est dans le XVI^e, que diable ! Fastoche, jouissive et délirante, la nouvelle décoration

de ce vieux rade jadis immangeable frôle le kitsch sublime et le baroque évanescence. Or et parce que l'artichaut en question s'effeuille, une trentaine de photos de nus féminins des années 1930 exposées au fond de la salle prouvent qu'il n'est pas le seul à le faire : parallèle osé, j'assume. Et les mâles matent au-dessus de leur assiette. Dans celle-ci un honnête frichti sous influence de brasserie « costienne ». Sens, gâteau de tomates, tartares, steak de thon, onglet et autres d'usage. Une table bien brave. L'efficace patronne est délicieuse, le personnel aux aguets. Tout pour basculer branché, même l'absence de menu. La princesse de Lamballe (voir l'adresse !) n'en perdrait pas pour autant la tête.

2, avenue de Lamballe, Paris XVI^e.
Tél. : 01-45-25-95-94.

Edgar

Qualité-prix : 12/20

Cuisine : 12/20. Décor : 14/20.

Ambiance : 16/20.

Carte : 35-60 euros.

Il n'a jamais été aisé de trouver son chemin dans le Sentier. Meilleur repère, une placette avec quelques arbres entourée de maisons anciennes : c'est là. Lounge inattendu taillé sur mesure pour la jeune clientèle du quartier, branchée 1000 volts : on sort de là avec vingt ans de moins ! Un minuscule « banc » de fruits de mer ne faisant pas la gueule, glissé entre la cuisine et la salle à manger, annonce la couleur. Bizarrement, un poisson à la carte : en l'occurrence, ce jour-là, un cabillaud déjanté aux petits pois et purée de kumquats. Bougrement fraîche, la marée n'en reste pas là, traitée avec humour par le chef belge et, par nature, généreux. Les assiettes (de 10 à 26 euros) sont annoncées « à partager pour deux ». Sortant de la banalité et accommodés francs : poupe grillé en prise avec une soupe de tomate froide et pastèque ; hareng fumé alangui sur un lit de « bettrave » (sic) et fromage blanc ; huile de chorizo associée aux moules ; crevettes secouées par du sel de sésame (bof) ; langoustines rôties du Mozambique pommadées de beurre d'algues. Un drôle de bistrot du port !

On y loge aussi. Une douzaine de microchambres (à partir de 185 euros) postnaïves, décorées par la famille, sixties en diable : déjà des clients de New York.

31, rue d'Alexandrie, Paris II^e.

Tél. : 01-40-41-05-69.

Et encore

A la Marguerite

Menu : 29 euros. Carte : 47-72 euros.

La plus remarquable côte de veau de Paris et sa non moins remarquable sauce aux girolles suffisent à marquer le lieu d'une pierre blanche. Qu'il s'annonce « restaurant, bar à vins, fumoir, club de jazz, terrasse », soit. Cela fait de petites pierres blanches de plus. La crépinette de pied de cochon comme la vinaigrette de tomate... ces pierres-là tombent à l'eau. Nonobstant, ce tout intéressant et sympathique encore en rodage les fera ricocher à temps.

49, rue Berger, Paris I^{er}.

Tél. : 01-40-28-00-00.