

LA BONNE VIE par Philippe Couderc

Cucina classica sur Seine

Sous l'étrange squelette d'un mastodonte accroché au plafond, on s'évade italien au Café de la Jatte de la pizzeta aux dolci.

« **C**a, c'est un saurien du secondaire ! » : ce genre de réflexion, lancée avec la sûreté du bon élève répondant à une question que le professeur n'a pas encore posée, alors qu'on sirote un Americano dans un fauteuil de bar, intrigue. Pour sûr, un étrange squelette d'une vingtaine de mètres d'envergure y est accroché. Saurien pour saurien, on penche pour un ptérodactyle car il « vole » au-dessus de nous. Faux : reptile pour reptile, celui-là nageait, c'est un plésiosaure. Depuis trente ans que ce café existe, on ignore qui a eu l'idée de le faire reconstituer en plastique, d'autant que ce lieu immense fut à la fin du XIX^e siècle un manège d'équitation.

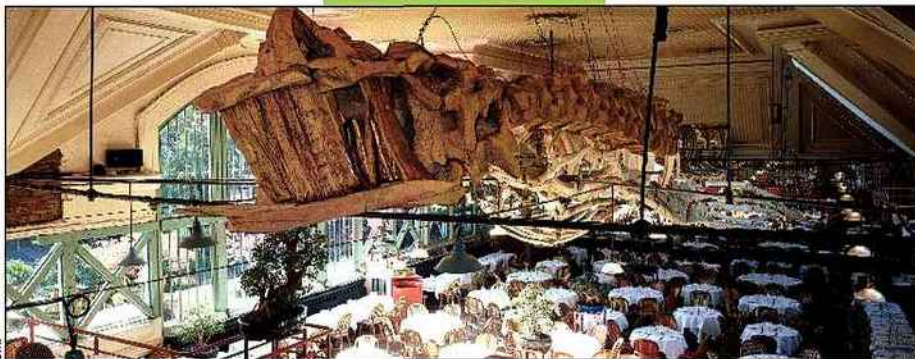
Restaurant, il attirera tous les pubards et créateurs de Neuilly et tint longtemps (trop ?) de nourritures ne cherchant pas l'aventure. Sans abandonner son plésiosaure mascotte, il profite de sa sur-dimension pour s'inventer une « brasserie italienne », for-

mule inutilisée jusqu'alors. Au-delà de la pizzaria, en deçà de la table classica. L'environnement, très au large entre une vaste salle et une grande terrasse close (fumeurs !), entre mezzanine-bar et coin lounge pour le décontracté, bluffe toujours par sa personnalité. Le tout Neuilly en a retrouvé le chemin. Giovanni Perrone, au plus italien et au plus enjôleur du verbe, assume pour l'italianité de l'ambiance. Quelques pizzeta ouvrent léger, dont une avec de la truffe. Une dizaine d'antipasti dont une crème de potiron à la truffe (re) et un carpaccio de Saint-Jacques à la truffe (re-re) sui-

vent malins. Les paste sont parfois d'imagination : gnocchis superbes à la crème de sauge, belles tagliatelles aux cèpes, entre autres. Court le choix, trois poissons, trois viandes, mais un saltimocca se tenant bien. Le tiramisu... soit. A fréquenter même sans son paléontologue favori.

■ PH. C.

141 28 euros.
MENU 34 euros.
CARTE 35/72 euros.
CUISINE 14/20.
QUALITÉ-PRIX 14/20.
DÉCOR 16/20.
AMBIANCE 16/20.
60, boulevard Vital-Bouhot.
Île de la Jatte. Neuilly-sur-Seine (92) ; 01-47-45-04-20.



Travail d'amateur



Déjà fâné ce Mimosa, dit anciennement Le Maxan, qui fut charmeur d'un décor joli autant que de plats réjouissants. Le temps y est apparemment venu de l'amateurisme. Funeste impression de vivre, dans l'assiette, la pire des émissions de télévision culinaire. Inutile donc de compter sur de quelconques goûts ou saveurs. Se contenter d'annonces et de réalités fallacieuses. Un soi-disant œuf mimosa, une rascasse pêchée pour rien, une crème de chou-fleur insipide, de tristes Saint-Jacques, des mousses de-ci, de-là. La bonne volonté ne suffit pas ; comme disait l'autre : « Cent fois sur le métier remettez votre ouvrage... »

■ PH. C.

Mimosa, 37, rue de Miromesnil (8^e) ; 01-42-65-78-60.

COMMUNIQUÉ

■ Chez Marie-Edith

En ce milieu d'automne, les cèpes, pieds de mouton, giroles, font notre bonheur en entrée, juste réhaussés d'une persillade. Ils se retrouvent aussi avec appétit dans le pavé de morue fraîche aux pleurotes ou le filet de bœuf aux champignons sauvages. D'actualité également, la belle noix de joue de bœuf au vin de Chinon rappelle la saison des vendanges, tandis qu'au dessert, la pomme se fait des plus tentatrices dans un chaud-froid aux pommes et whisky. Notons aussi les incontournables tartines de ris de veau caramélisé, rognons de veau entiers sauce moutarde... On est heureux de reprendre ses habitudes chez Marie-Edith.

Menu-carte à 26€ et 29€. Ouvert 7j/7, samedi et dimanche inclus.

34, rue du Laos - Paris 15^e

Tél. : 01.45.66.44.60

M^o Cambronne ou La Motte Picquet Grenelle

■ Axuria

En lieu et place de l'ancienne "Chaumière", Axuria, nouveau restaurant au décor contemporain élégant, ravi déjà les habitués et les fidèles du quartier par cette métamorphose. Le "Chef" Olivier Amestoy propose une cuisine généreuse, vouée à l'océan où les poissons nobles sont à l'honneur. On apprécie les croustillants de langoustines, le turbot à la plancha, ou encore le dos de sandre rôti, wok de légumes craquants... Cet été vous serez également enchanté par le homard bleu Breton, simplement rôti au naturel... Sans oublier l'incontournable soufflé au Grand-Marnier, très prisé des amateurs. Une carte renouvelée au fil des mois, des suggestions à l'ardoise... de quoi proposer chaque jour, le meilleur de nos régions ! Formule déjeuner à 22 €. Menu-Carte à 34 €.

54, avenue Félix Faure - Paris 15^e

Tél. : 01.45.54.13.91. M^o Boucicaut

www.axuria-restaurant.fr

■ YUGARAJ

Cuisine indienne

1971-2011 : 40 ans, le

succès d'une institution !

... "Les pattes noires de Challans", "le poulet blanc de Loué", l'agnelait des Pays d'Occitanie..., heureuse alliance d'une belle cuisine indienne et de bons produits du terroir français. Un savoir-faire, un service au petit soin et des prix doux, des plats à partir de 16€, 17€, 18 €... Formule déjeuner en semaine à 19€ ; une carte de vins : plus de 130 références que vous propose "Le Prince de l'Univers" pour accompagner les plats authentiques.

14, rue Dauphine - Paris 6^e

Tél. : 01.43.26.44.91. Fermé lundi.