

Affaires privées *gastronomie*

A Paris

Nouvelles du jour

PAR PHILIPPE COUDERC

Du nouveau à se mettre sous la dent? Certes. Mais il y a nouveauté et nouveauté, tant il est vrai qu'avec du vieux on sait faire du neuf: changer la décoration, la carte, comme jadis on retournait sa veste. Qu'un jeune loup greffe un concept sur de l'ancien, et on le jure innovant, surtout s'il s'appuie sur un vieux de la vieille. Pas banal lorsque deux crabes, géants certes, font la différence dans du déjà-vu. Mais cette obsession du renouveau se révèle non avenue quand l'actualité a fait tous les quotidiens d'un siècle d'existence d'une maison et... continue.



Café de la Jatte. Éminemment neuilléen par la clientèle mais italien par l'ambiance, chef oblige.

Caffè

Qualité-prix : 13/20

Cuisine : 14/20. Décor : 14-15/20.

Ambiance : 16/20.

Carte : 45-75 euros.

Vins : 27-1 520 euros.

Une page tournée dans la galaxie Costes : les toujours ravissantes hôtesse ne toisent plus le client inconnu! Thierry Costes, après sa féconde alliance avec Jean-François Piège au Thoumieux, rejoue gagnant ici avec Thierry Burlot. Un chef aussi talentueux que la tête près de la toque, atypique d'innombrables parcours. Tous deux à l'aise dans ce lieu confortable, ravissant, d'une Italie du Sud joliment interprétée. Pour l'assiette, *tutto bene* : que du tout bon pour le marché. Sans rien forcer, Burlot parfait ses préparations « trattoria évolutive ». Malicieux, l'œuf coque à l'émulsion truffée; craquants, les légumes frits ou en beignets; inspiré, le poulpe aux piments (à relever!); honnête, la charcuterie culatello. Star maison : la côtelette milanaise au pané prodigieux de légèreté. Cèpes, truffes et bouillon de poule font un sacré risotto! Le tiramisù veneziano : pianissimo. Ambiance jeunes people, bruyante comme d'usage chez les Costes!

9-11, rue du Colisée, VIII^e.

Tél. : 01-53-75-42-00.

Café de la Jatte

Qualité-prix : 14/20

Cuisine : 14/20. Décor : 16/20.

Ambiance : 16/20.

1+1 à 28 euros. Menu : 34 euros.

Carte : 35-72 euros.

Il ne fallait rien de moins que les volumes d'un ancien manège de cavalerie pour suspendre la réplique grandeur nature d'un squelette de plésiosaure. Depuis trente ans, il plane sa bizarrerie au-dessus d'une salle à manger XXL, mezzanine, terrasse et lounge compris. S'y croisa tout ce que Neuilly a de plus Neuilly. Changement de pâture... une « brasserie italienne » lui est née. Giovanni Perrone, au plus brillant du verbe et du geste, garantit l'italianité de l'ambiance. D'ouverture légère, quelques pizzettas, dont une à la truffe. Truffe retrouvée parmi les antipasti, dont un carpaccio de saint-jacques et une crème de potiron malins. Les paste cherchent la différence : gnocchis à

la crème de sauge, tagliatelles aux cèpes, entre autres. La carte fait court : trois poissons, trois viandes, dont un solide saltimbocca. Le tiramisù... soit. Comme quoi, la paléontologie mène à tout.

60, boulevard Vital-Bouhot, Neuilly-sur-Seine. Tél. : 01-47-45-04-20.

Harry's New York Bar

Qualité-prix : 15/20

Hot dog : 14/20. Décor : 18/20.

Ambiance : 17/20.

Hot dog : 6 euros.

Cocktails : 12,50 euros.

Pour un hot dog de plus : pas question pour moi de ne pas fêter les 100 ans du plus ancien *cocktail bar* d'Europe, toujours mode depuis. Côté whisky, « Harry's Bar is still going strong » ! Un morceau de New York arrivé à Paris avec son décor de panneaux d'acajou, rythmé d'écussons d'universités britanniques qui plaquent aujourd'hui sa salle couloir. L'avait rejoint un barman écossais épique, Harry Mac Elhone, qui fera sa gloire : ses descendants assument! Sur le comptoir, un four à hot dogs des années 1930 et un panneau : « Try Our Hot Dogs » sous titré « Chiens chauds à toute heure ».

5, rue Daunou, II^e.

Tél. : 01-42-61-71-14.

Le Bar à Huîtres

Qualité-prix 13/20

Cuisine : 13-14/20. Décor :

14-15/20. Ambiance : 16/20.

Crabes : 60 et 49 euros.

Carrefour Raspail-Montparnasse : brille et flashe comme à Broadway un banc d'huîtres illuminé a giorno devant un mur d'eau. L'intérieur tapissé de coquillages en rajoute pour en faire le plus vaste « poissons » de Paris. Capable de se payer d'effets comme « huîtres grand cru » : ça ne veut rien dire, mais elles sont parfaites. Deux crabes géants. Le crabe marteau, breton, ramassé costaud (de 2 à 3 kilos). Le king crabe norvégien, même poids mais envergure d'1,30 mètre! Le premier a la chair plus serrée, très gôteuse. Le second est moins ferme mais plus délicat, réservé d'expression. Match nul entre eux mais une belle rencontre.

112, boulevard du Montparnasse, XIV^e. Tél. : 01-43-20-71-01.

a770a58f51d0750ad2c14ea4b30905313a137c45718a11e