



BAROCHIE

On avait perdu la trace de David Baroche, ancien charcutier de métier et naguère propriétaire du Petit Théâtre, place du Marché Saint-Honoré. Le voilà dans sa nouvelle maison, un lieu de vie cosy sur deux niveaux, avec un salon privatisable, un bar, des tables de bistrot et quelques canapés confortables. Le service s'active du matin au soir si bien qu'on peut y prendre son petit déjeuner, un thé l'après-midi, picorer des tapas ou prendre un verre à l'apéro et bien sûr manger midi et soir. Tarifée sans coup de massue, la cuisine met en avant quelques beaux produits comme cette assiette de charcuterie espagnole en entrée, garnie de chorizo, de morcilla et de paletta de Bellota. La suite, sans surprises, a au moins le mérite d'être appréciable comme l'entrecôte mafflue de 250 g servie avec des pommes grenailles, quelques salades comme l'Italienne sertie de jambon, de mozza, de tomates confites et d'artichaut, et de fines suggestions du jour comme ce velouté de châtaignes à l'huile de truffe blanche qui a l'air de dépoter dans l'assiette du voisin et un parmentier de sanglier. Les desserts sont faits maison, dont un riz au lait crémeux à souhait, un tiramisu et une déclinaison de tartes. Quant aux vins, une cinquantaine de références s'affichent sur la carte, dont un gouleyant crozes-hermitage 2009 de chez Jean-Luc Colombo facturé 5,50 € au verre. Brunch le samedi à 25 €. A la carte, comptez environ 30 €. ■

Maxime Landemaine

Accueil de 7h15 à minuit. Fermé le dimanche.

a table

Il momento del tartufo*

Le Café de La **Jatte** a fait peau neuve au printemps dernier. Sur des aires italiens, c'est le chef Giovanni qui œuvre avec enthousiasme en cuisine. Le décor reste le même, mais dans l'assiette, enfin !, c'est la régallade. En cette saison, un menu entièrement dédié à la truffe fait frémir nos papilles : brouillade d'œufs à la truffe, préférez la blanche. Pour les taglionis al tartufo, c'est pareil, le tubercule blanc se révèle bien meilleur. Quant au risotto, c'est avec la truffe noire qu'il se marie le mieux. Et pour les plus gourmands, le tournedos Rossini à la truffe noire est accompagné de foie gras et de polenta piémontaise. Ce menu, escorté d'un verre de Rapitala et couronné d'un café gourmand, est à tester jusqu'à fin décembre. Un lieu qui se renouvelle et joue avec les accents, tout en gardant son faste ! Plat à partir de 21 €. ■

* Le moment de la truffe

Gwén Le Berre

Accueil tous les jours
 de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

