

Le blog de Gilles Pudlowski

“Les pieds dans le plat”

Journaliste, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique



Home Actualités Restaurants Boutiques & Voyages Livres



Paris 7e : Lanher prend racines...

Article du 4 mai 2017

J'aime 22

Tweeter



Alexandre Navarro au travail © GP

De **David Lanher**, vous savez tout ou presque: qu'il en est à sa neuvième enseigne (Racines 1 et 2, sans oublier celui de New-York, No Glu, le Bon Saint Pourçain, le Caffè Stern, avec les frères Alajmo, Panache, la Crèmerie, c'est lui!), qu'il vient d'ouvrir cette semaine une neuve adresse dans la mince rue Gribeauval. A la place d'un banal bistrot de quartier, proche des éditions Gallimard et face à l'église Saint-Thomas d'Aquin, avec de belles chaises chinées et un comptoir stylisé en marbre face à la cuisine ouverte, il a imaginé un lieu beau, chic, tendance et dans le vent.



Seiches et moules en escabèche © GP

La cuisine joue pareillement le classique chic et intemporel sous la gouverne d'Alexandre Navarro formé au Violon d'Ingres de Christian Constant, au Pré Catelan, avec Frédéric Anton, et au Plaza Athénée, chez Alain Ducasse, et que l'on a vu au Racines 2, rue de l'Arbre Sec. Il joue là en roue libre, au gré d'un menu de midi emballant et d'une carte fort bien menée, avec ça et là quelques idées fortes. On aime les moules et seiches en escabèche pimentée au gingembre, tomates et pois chiches, comme le tartare de mullet noir au curry et shiso, avec ses pomme granny en lamelles son daikon fermé comme un ravioli.



Lieu et palourdes au beurre blanc © GP

Les ravioli de champignons et noisettes ne sont pas mal, même si la bisque d'étrille qui l'accompagne monte un peu trop en émulsion. Le lieu jaune avec épinards, ail des ours, asperges blanches, beurre blanc aux palourdes, témoigne d'un sens de la cuisson parfaite et d'un sens de l'alliance des goûts sans faille. Avec, en sus, un art pour respecter le beau produit avec art. Témoin encore la belle côte de cochon de l'Aveyron aux artichauts farcis avec son risotto de petit épeautre.



Côte de cochon et artichaut farci © GP

Il y a encore, pour les fans de vegan, la belle assiette de légumes de saison étuvés au thym citron. Et pour les fous des desserts, un vacherin glacé fraise rhubarbe et une tarte soufflée au chocolat de Madagascar avec son sorbet cacao à fondre. Un bémol pour les vins « nature mais pas encore faits » (comme ce drôle de « Foulards Rouges » ou cet encore moins bien fait « le fonds de l'air est rouge », qui semble refermenter en flacon). Mais l'exquis côtes du Rhône les Chaux de Montbonau fera plaisir à tout le monde. Réservez, ça risque d'être vite plein!



Tarte soufflée au chocolat et son sorbet © GP

Racine des Prés

1, rue de Gribeauval

Paris 7e

M°: Rue du Bac

Fermé dim., lundi.

Tél.: 01 45 48 14 16.

Menu: 29 (formule, déj.), 35 (déj.) €.