

PEINTURE LES TROIS MAINS DES FRERES LE NAIN



L'express

lexpress.fr • n° 3435 semaine du 3 au 9 mai 2017

M 01722 - 3435 - F: 4,50 €



DEBRAY
FINKIELKRAUT

**où
va**

LA FRANCE ?

Le débat que Macron et Le Pen doivent lire absolument (et vous aussi)

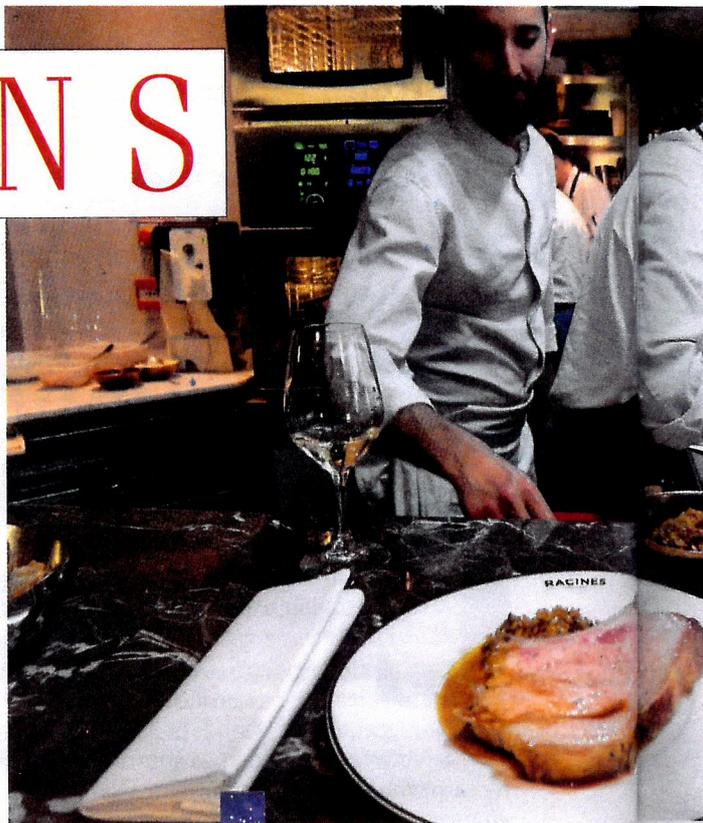
Civilisation, le livre événement

TOM : 780 XPF • ESPAGNE, DOM, ANDORRE, PORTUGAL : 4,50 € • ITALIE, PAYS-BAS, GRÈCE, LUXEMBOURG : 4,70 € • FINLANDE : 4,80 € • AUTRICHE : 5,10 € • ALLEMAGNE : 5,30 € • CANADA : 6,99 \$ CAD • USA : 6,99 \$ USD • MAROC : 37 MAD • TUNISIE : 4,50 TND • SUISSE : 6,50 CHF

PASSIONS

David Lanher frappe rive gauche. Un bistrot moderne et bien sous tous rapports.

Racines CARRÉES



Racines des Prés



- ◆ 1, rue Gribeauval, Paris (VII^e). 01-45-48-14-16.
- ◆ Menus déjeuner : 29 € (entrée-plat ou plat-dessert) et 33 € (entrée-plat-dessert). Carte : 50 €.
- ◆ Fermé les dimanches soir et lundis.

On s'est offert le frisson d'un restaurant au premier service du premier jour de son ouverture. Moment troublant. Deux ouvriers fignolent la façade, l'accueil trébuche légèrement sur ses formules de politesse, un sommelier s'excuse : « On n'a pas encore imprimé la carte des vins ! » Pas de quoi décourager nos deux voisins de comptoir, du genre bon vivant. En avant-première, ils remuent un grenache Elodie Balme (côtes-du-rhône, 29 €) dans leur verre, mâchent à tâtons, en redemandent, et finissent conquis.

Ils savent sûrement à qui ils ont affaire. Le serial restaurateur David Lanher a la réputation de viser juste : son Bon Saint Pourçain (Paris VI^e) fait un malheur derrière l'église Saint-Sulpice, son Caffè Stern (Paris II^e) emballe les italophages, sa table Panache n'en manque pas dans l'hôtel du même nom (Paris IX^e). Sans parler de ses bistrots Racines ! Ils dragonnent dans le passage des Panoramas à Paris, au cœur du quartier Tribeca à New York et, aujourd'hui, sur la rive gauche de la Seine. A l'endroit d'un vieux café qui croupissait à l'om-

bre de l'église Saint-Thomas-d'Aquin ont débarqué sièges Guariche gainés de cuir caramel, appliques vintage en laiton, œuvres d'art bien choisies et papiers peints luxuriants. La classe, sans cliché.

Derrière son bar en marbre rouge, le chef Alexandre Navarro, 34 ans, fourbit ses armes. Même pas peur : Laurent, le Plaza Athénée époque Christophe Moret, Le Pré Cateylan, le Shangri-La, plus quatre ans aux fourneaux de Racines 2, ça laisse quelques souvenirs sous le tablier.

Les légumes al dente, toute en chromie printanière, dansent dans le beurre moussieux ; le merlu de ligne transpire dans ses suc ; un carré de



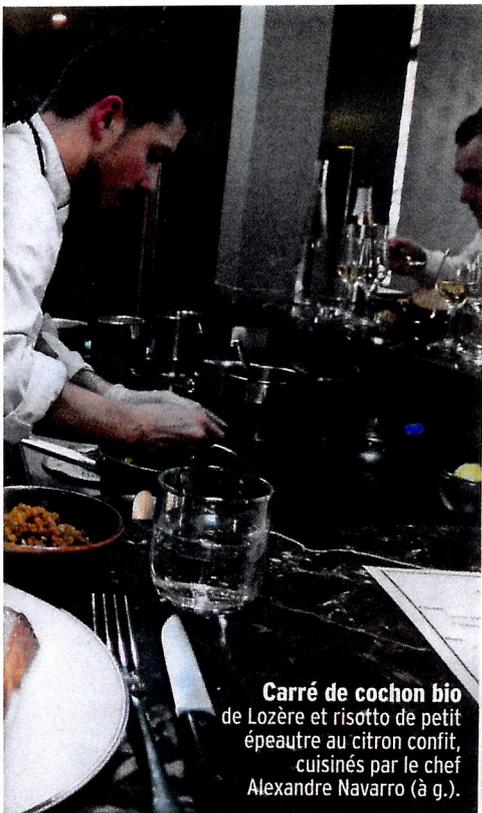
L'œuf bio coulant aux asperges et émulsion de parmesan.

La barbue, pommes de terre grenailles et poireaux, jus de coquillages.





Deux menus à 18 €



Carré de cochon bio de Lozère et risotto de petit épeautre au citron confit, cuisinés par le chef Alexandre Navarro (à g.).

cochon bio de Lozère dore tranquillement dans le four... On s'en tirera avec une tranche bien épaisse. Chairs rosées, gras juteux, couenne croustillante, et, pour corser l'affaire, ce jus de cuisson serré au contact d'un fabuleux risotto de petit épeautre au citron confit (*photo*). Voilà un plat d'effort et de réconfort prompt à charmer les déjeuneurs. Surtout quand celui-ci est précédé, dans un menu à 33 €, d'un œuf bio coulant sur une fricassée d'asperges vertes au saucisson de bœuf et cresson, suivi d'une crème onctueuse mariant avec éclat le chocolat au lait et le caramel au beurre salé, la tuile cassante au gruë de cacao et le nuage de café expresso.

Le soir, les tarifs s'embourgeoisent, mais c'est pour la bonne cause : volaille culoiselle rôtie, agneau de lait des Pyrénées, artichauts barigoule au speck fumé et, pour les sobres estomacs, l'assiette de légumes primeurs étuvés au thym citron. Traversant la salle, le vacherin fraise-rhubarbe et le savarin au rhum et ananas narguent sévèrement les becs sucrés. On parie qu'en moins de temps qu'il n'en faut pour l'écrire, Racines va prendre à Saint-Germain-des-Prés! ■



Aux Plumes



Un velouté de racines de persil coiffé d'un nuage de cacao, un petit sandwich de quasi de porc, un thon rouge framboise-betterave. Ajoutez à ce trio d'entrées un suprême de pintade avec son risotto aux champignons et une cocotte de légumes du potager. Combien pour cette panoplie soignée au déjeuner ? 18 €.

Aux Plumes n'a pas vraiment l'intention de vous plumer... Contre un supplément de 12 €, vous auriez même pu troquer votre pintade contre le faux-filet de bœuf de race Salers, mûré pendant 40 jours dans les chambres froides d'Hugo Desnoyer, la boucherie attenante. Un superbe taillon de 250 g, marqué sur le gril et saignant comme demandé, avec de succulentes pommes grenailles confites à l'ail rose. Encore un toqué japonais derrière cette canaillerie bien fagotée. Il s'appelle Kazuhiro Fujieda et travaille en binôme avec un compatriote dans ce troquet modeste. Le chef Benoît Reix avait fait la réputation gourmande et œnophile des lieux à l'époque de Jeu de quilles. Heureusement, les jajas naturels n'ont pas déserté. Et les gourmets nippons sont toujours au rendez-vous. **F.-R. G.** 45, rue Boulard, Paris (XIV^e), 01-53-90-76-22. Menus : 18 € (déjeuner), 38 et 50 € (dîner). Fermé dimanche et lundi.



Little Mana



Cap au sud pour l'ancien Ratapoi du Faubourg. Sous la houlette de Nadia Michaud, chef trentenaire passée par le Chez Panisse d'Alice Waters en Californie, ce Little Mana (maman en grec) a conservé ses bonnes manières. Désormais, entre les murs bleu et blanc, la maison bat pavillon méditerranéen et l'ardoise sillonne depuis la Sicile jusqu'au Liban. Les délicieuses *pappardelle* maison barbotent dans un ragoût de canette des Dombes et la caille, grillée au baharat (mélange de rose, de clous de girofle et de cannelle) est escortée de *fregola* (petites pâtes de Sardaigne) et de labneh battu. Avec une poêlée de palourdes et chorizo, et un feuilleté d'agneau confit, la formule au déjeuner (18 €) est carrément croustillante. Entre les vins cypristes (verre de Commandaria Saint Nicholas à 10 €) et Quattrocento, le blanc minéral du Piémont de Cascina Zerbetta (37 € la bouteille), la carte des liquides, majoritairement en biodynamie, fait, elle aussi, un joli tour du bassin.

Charles Patin O'Coohon

72, rue du Faubourg-Poissonnière, Paris (X^e), 01-42-46-30-53. Formule : 18 € (déjeuner). Carte : 35 €. Fermé samedi à midi et dimanche.