

L'OFFICIEL



On le connaît, le traquenard « cuisine ouverte », où l'on veut bien nous laisser voir, au prix d'un léger torticolis et d'un début de migraine ophtalmique, la dernière des dernières étapes du dressage. Chez Racines des Prés, nouvelle folie du serial entrepreneur David Lanher, on ne rigole pas avec la tambouille plein-air. Découpes des viandes, cuissons, sauces et desserts, on assiste ici à l'impressionnant ballet de 5 cuistots menés sans hurlements par le jeune Alexandre Navarro, tout ça à conditions d'avoir pensé à réserver une des tables du bar. Et on y pensera.

L'endroit : Ouvert dans le calme absolu d'une mini-place planquée derrière la rue du Bac. Une trentaine de couverts articulés autour d'un grand bar en marbre où s'accouder pour admirer nos plats cuire sous nos yeux. Pour ceux qui ne veulent rien savoir ou qui préfèrent regarder ailleurs, quelques tables en bois et chaises cognac dans une ambiance mi-brute, mi-appart haussmanien, plus étudiée que les précédents Racines et Racines 2, sans pour autant chercher à prendre le pas sur les plats.

L'assiette : Saisonale, fraîche, étudiée. En témoignent le menu renouvelé 2 fois par semaine, les garnitures arrangées sans arrêt en fonction du marché. A la carte ce jour-là, un tataki de bonite fumée, brut et presque umami-esque, des tomates des champs sans détour, un onglet de bœuf fondant sourcé chez un des derniers tripiers de Paris, une poitrine de veau ou encore une assiette de légumes tellement gourmande qu'elle surpasserait presque les propositions carnivores. Presque. Rayon sucré, une relecture bistrotière des perles de coco, réveillées par le croquant d'un charbon végétal, ou un vacherin dans les règles de l'art. Pas étonnant que Michalak et Hermé en aient fait leur nouvelle cantine.

1 Rue de Gribeauval, 75007
[facebook](#)



PARTAGER L'ARTICLE

