

RESTAURANTS



ANNA CLOPET POUR TVMAGAZINE

On ne badine pas avec les prix

Le Baratin

Finalement, quel que soit l'endroit où l'on vit, chacun défend et apprécie son quartier, son coin de banlieue, sa ville de province... Oui, mais le XX^e arrondissement ? Eh bien, Raquel et Philippe en sont enchantés. Et ils ne nous « baratinent » pas puisqu'ils sont au même endroit depuis vingt ans ! Entre les métros Pyrénées et Belleville, leur vieux café parisien ne désemplit pas. Incroyable mais vrai : au déjeuner, les clients (essentiellement des profs de l'école d'architecture à côté) attendent patiemment qu'une table se libère. Carrelage brisé au sol, tables, chaises et banquettes en bois, serviettes en papier et quelques toiles aux murs. Raquel est aux fourneaux, Philippe en salle. Pas de carte, mais des ardoises.

PARFOIS DES SPÉCIALITÉS ARGENTINES. La suggestion de trois champagnes non dosés prévient d'emblée que l'on se trouve chez des connaisseurs. Parmi les propositions inscrites à la craie, producteurs à l'appui : sept vins blancs au verre (de 3,70 € à 4 €) ou en bouteille (de 15 € à 24 €) et dix vins rouges (de 3 € à 4,70 € le verre ; de 15 € à 26 € la bouteille). Sur demande, une carte d'une très belle cave qui rassemble jusqu'à 300 références. Fait étrange : si ce n'est pas le client, informé, qui la réclame, personne ne vous en dit mot ! Au déjeuner, un menu à prix fixe : 14 € pour quatre entrées et trois plats au choix, fromage ou dessert. Pas de fioritures dans l'assiette, mais de vraies saveurs. Ainsi : betterave blanche et carottes en vinaigrette ; soupe de moules au colombo ; salade de lieu jaune ; concombres au fromage blanc ; poulet de Challans aux champignons et à la crème. Un grand moment : les tripes et pied de veau aux pois chiches accompagnés d'un verre de mâcon-chaintré de Valette (4 €). Raquel est d'origine argentine et, parfois, elle prépare un plat de son pays tel le « carbonara » : des superpositions de potiron, de patate douce, de maïs, de pomme de terre et d'agneau. Le soir, autres plats (plus élaborés), autres prix. ●

3 rue Jouye-Rouve, Paris XX^e. Tél. : 01 43 49 39 70. Fermé le dimanche et le lundi. Ardoise : 14 € au déjeuner. Dîner : 30 €.

VIII TV MAGAZINE - 25/09/2005

Entre terroir et parisianisme

Chez Catherine

Ses parents possédaient un établissement étoilé à Nice, mais Catherine Guerraz, qui apprend la cuisine auprès de son père, se jure de ne jamais avoir son propre restaurant. Les années passent, sa mère se remarie avec René Lasserre (de la célèbre institution parisienne) et Catherine travaille pour le PMU. Où elle rencontre Frédéric. Elle se marie, a des enfants et cuisine le soir pour des amis qui s'extasient sur ses talents, lui affirment qu'elle devrait ouvrir un restaurant. Catherine fait de la résistance jusqu'au jour où elle cède. Elle et son époux se décident pour un bistrot à vins du soir. Puis ils s'installent rue de Provence en 1995, finissent par ouvrir également au déjeuner, c'est un vrai succès, mais à nouveau la pression. Elle vient des clients qui lui répètent que sa cuisine vaut un macaron, mais ailleurs, dans un plus bel endroit, mieux placé.

UNE ÉTOILE QUI NE SAURAIT TARDER. Après neuf années de bonheur dans leur petit bistrot, Catherine et Frédéric prennent la suite de *Version Sud* (Guy Savoy) dans le VIII^e. Ils engagent des travaux énormes, passent de trois personnes à quinze. C'était il y a trois ans. Et malgré un service de grande maison, une belle cuisine pleine de couleurs et de saveurs mêlant terroir et parisianisme, un décor chic, clair et moderne... l'étoile méritée n'est toujours pas venue les récompenser. Mais cela ne saurait tarder. En l'attendant, nos papilles se laissent envoûter par un tartare de thon rouge, mirepoix de poivrons, belle émulsion au xérès ; une aile de raie bouclée au verjus et confit d'oignons ; un ris de veau aux petits pois à la française, émulsion au thym citron et les desserts, superbes, légers et peu sucrés de Stéphane Betmon (un ancien de Pierre Hermé et Philippe Conticini). Dans le beau volume de la salle principale surplombée d'une verrière, la lumière du jour se reflète sur les murs argentés, les belles tables élégantes, la vaisselle en verre contemporaine. ●

3 rue Berryer, Paris VIII^e. Tél. : 01 40 76 01 40. Fermé le samedi et le dimanche. Formule (entrée-plat ou plat-dessert) : 40 €. Menu-carte : 45 €.



ANNA CLOPET POUR TVMAGAZINE