



LE TAILLEVENT, LA LÉGENDE

Les grandes maisons ne déclinent jamais vraiment. Le Taillevent est une institution qui résiste à la concurrence, aux aléas de l'actualité (Covid, guerres, etc.) et qu'il faut découvrir ou redécouvrir.

PAR YVES DERAÏ



Quand on pense « haute gastronomie » et « Paris », le Taillevent est l'un des noms que la mémoire convoque immédiatement. Ce restaurant chic du 8^e arrondissement est une institution. Salle spacieuse, banquettes confortables, décoration sobre mais soignée, on s'y attarde, certains s'y prélassent, l'envie d'un digestif vous titille car pourquoi partir alors qu'on y est si bien ?

Ceci étant posé, la cuisine se montre-t-elle à la hauteur de cet endroit mythique ? Eh bien, oui, deux fois oui, comme les deux étoiles que le Michelin attribue à cette belle maison où le chef italien Giuliano Sperandio démontre un talent incontestable, sublimé par une simplicité rare chez les maîtres queux de ce niveau. Sa cuisine est rare car diablement efficace, élégante mais sans fioriture, gourmande sans être pesante. Lors de notre passage, nous avons eu de la seiche avec une onctueuse anchoïade en entrée. Puis un met d'une délicatesse infinie que l'on sert de plus en plus rarement – serait-il devenu animaleme nt incorrect ? –, des cuisses de grenouilles meunières, épeautre et cumin. Avant un plat divin, un p... de homard flambé au whisky tourbé ! Et comme Giuliano a visiblement le goût

du crescendo, il nous a achevés avec un chevreuil, foie gras, trompettes de la mort et truffe noire... Une forêt dans l'assiette, une explosion de saveurs digne d'un lièvre à la royale.

Après de telles agapes, il fallait finir le repas par une note aérienne, ce qui fut fait : soufflé au marron, rhum et vanille. On quitte l'établissement sur un nuage, d'autant que les vins proposés pour s'accorder avec ces merveilles étaient finement choisis par le directeur de la sommellerie des maisons Taillevent, Paul Robineau. À coup sûr, le Taillevent mérite sa réputation.



LE TAILLEVENT

• **Adresse :** 15, rue Lamennais, 75008 Paris
 • **Tarifs :** Menu déjeuner à 90 euros ; environ 500 euros/pers. le soir

© JULIE L'HONT / HANS LUCKS



L'OURS RÉGALE, à la lisière du bois de Vincennes



L'OURS

- **Adresse :** 10 rue de l'Église, Vincennes
- **Tarifs :** Menus entre 65 et 130 euros

Dîner à la table de Jacky Ribault relève de l'expérience qu'on n'oublie pas facilement. Il faut commencer par réserver bien à l'avance car ce privilège suscite beaucoup de demandes. Puis direction Vincennes, dans le Val de Marne, ce qui n'entre pas forcément dans les habitudes des amateurs de haute gastronomie. Dans une rue sombre et sans vie, l'on pousse la porte de l'Ours, l'un des rares étoilés de la banlieue Est, pour découvrir une salle spacieuse, très haute de plafond, joliment décorée avec des matériaux bruts et subtilement éclairée. Il faut traverser cette salle pour rejoindre les cuisines sur lesquelles règne un colosse barbu fort sympathique qui vous invite à vous asseoir à la seule table installée dans son antre, tout de noir et doré vêtu.

Confortablement installés, on déguste des plats plus inventifs les uns que les autres, quasi improvisés selon les arrivages et l'humeur du chef formé en Bretagne mais très attaché au 94, en admirant sa brigade s'affairer dans un calme impressionnant. L'anguille grillée en risotto est fameuse. Tout



comme le bouillon japonais aux œufs de saumon de fontaine et œufs de truite. Ou le classique ris de veau poêlé aux girolles. Au dessert, les influences nippones reviennent dans l'émulsion de lait, sorbet citron et macaron azuki, un haricot rouge du Japon que l'on retrouve dans les pâtisseries ou les glaces.

Même lorsque vous dînez dans sa cuisine, Jacky Ribault ne vous envahit pas, il vous laisse vivre ce moment choisi, distrait ou attentif, et c'est très appréciable car certains chefs profitent de votre présence à leurs côtés pour vous abreuver de paroles expertes sans se rendre compte qu'ils abîment un peu la magie.

À LA TABLE DE PIERRE, Maxime casse les codes

Au domaine du Mas de Pierre, un resort provençal comme on en rêve, le chef Maxime Leconte aurait pu se reposer sur son terroir tant celui-ci séduit par la richesse de ses produits. Au lieu de cela, il propose un voyage gastronomique surprenant, laissant libre cours à son inspiration née lors de ses voyages, notamment en Afrique, en Asie et en Amérique centrale. Cela donne des menus signatures en 5, 7 ou 8 escales pour lesquels il faut bien s'accrocher car cela turbule un peu. Quelques exemples ? Le ris de veau frit agrémenté de piment et de chou fermenté kimchi. Mariage audacieux de saveurs qu'on n'a pas l'habitude de réunir. Ce plat s'intitule « Un soir de match à Séoul »... Une autre assiette quelque peu déroutante ? « Le Yucatan en trois bouchées » parmi lesquelles un taco farci de joue de lotte accompagnée de kumquats du jardin, d'oignons rouges et de tomate. On commence à se détendre avec la « Traversée dans les rues de la médina »,



une selle d'agneau et son crémeux citronné. Puis on se dit avec le « Retour dans l'arrière-pays » en pré-dessert que l'on s'oriente vers un atterrissage en douceur : pas du tout ! Le dessert ose le sorbet au piment, chocolat, cacahuètes. Ça croque, ça fond et ça titille les papilles sans fausse pudeur. Maxime Leconte est un talent à l'état pur qui devrait tempérer ses ardeurs avec l'âge. ●

LA TABLE DE PIERRE

- **Adresse :** 2320 route des Serres, 06570 Saint-Paul-de-Vence
- **Tarifs :** Menu en 5 escales : 140 euros