



Vivre@Forbes

RESTAURANT

À LA BELLE ÉPOQUE, UNE BELLE TABLE ÉVIDEMMENT !

PAR YVES DERAÏ



À l'heure de la haute gastronomie superstar, il est parfois bon de retrouver des plaisirs simples. Comme au restaurant de l'hôtel Normandy, à Deauville.

Au menu de La Belle Époque, pas d'ingrédients inconnus, pas de sauce subversive ni d'herbes étranges. Les plats sont simplement présentés afin que les convives sachent très exactement où il vont planter leurs dents : saumon de Norvège, béarnaise, turbot rôti à la fleur de sel, sauce au beurre blanc, noix de Saint-Jacques, vinaigrette à la truffe... On pourrait continuer à dérouler la carte à l'envi sans tomber sur le moindre terme biscornu susceptible de nous plonger dans un bain d'incertitudes.

Dans cette grande salle style Belle Époque comme le nom du restaurant l'indique d'ailleurs, on est confortablement installé dans des fauteuils rembourrés ou des banquettes agréables pour déguster une cuisine qui fait la part belle au produit. Le homard bleu simplement rôti au beurre est irréprochable, le foie gras en terrine, chutney de figue, criant de vérité, le tartare de bœuf parfaitement assaisonné... Le maître d'hôtel propose de jolis vins au verre pour accompagner les plats et des bouteilles d'excellents crus comme ce pommar d'avoiré lors de notre passage, qui manquait peut-être d'un chouïa de maturité, et encore. Concession à l'époque devenue nécessité, la carte suggère quelques assiettes « végés » comme le



poireau grillé, spaghetti de courgette ou la salade d'endives, mâche et noix.

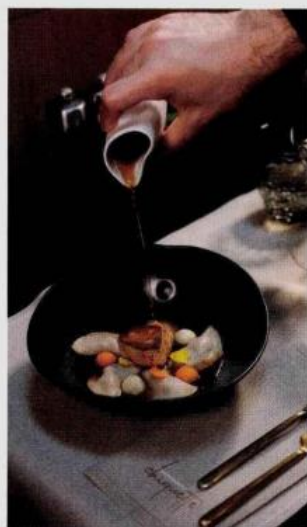
Côté dessert, la table de Christophe Bezannier reste ancrée dans l'ultra classique bien exécuté et généreusement servi avec une tarte Tatin et sa crème épaisse, une « grosse » profiterole, sauce chocolat ou les excellentes glaces du Meilleur Ouvrier de France, Gérard Cabiron. Seul « twist » que s'est autorisé le chef exécutif, son baba n'est pas imbibé de rhum mais de calva, Normandie oblige...

LA BELLE ÉPOQUE (HÔTEL BARRIÈRE LE NORMANDY)

- Adresse : 38, rue Jean Mermoz, Deauville
- Tarifs : environ 100 euros par personne à la carte

CHIQUETTE pour les intimes

Chiquette est un écrin dans l'écrin, un petit restaurant décoré avec élégance dans un hôtel chic du 7^e arrondissement, Le Cinq Codet. Dans une salle idéale pour les rendez-vous discrets, la table propose une cuisine raffinée sans être gastronomique. Nous parlerons ici du dîner puisque c'est le repas que nous avons testé, qui débute par des amuse-bouche charpentés tels que les nems au saumon ou les churros au parmesan. Une entame qui laisse entrevoir un repas copieux alors que les plats qui suivent sont plutôt équilibrés. Les gambas biologiques, par exemple, sont coupées en tartare mi-cuit dans



un bouillant umami au puissant goût de citronnelle. Autre entrée originale et très réussie, les dim sum de pot-au-feu, foie gras poêlé, qui forment une touchante union France-Chine.

Derrière, il ne faut pas rater le Saint-Pierre (un produit de la mer hors pair...) accompagné de délicieuses tagliatelles de seiches aux salicornes cuites à la perfection (donc très peu pour garder leur croquant). Ce mets de choix est arrosé d'une sauce rochelaise, la mouclade, divinement épicée au curry. Le chef de Chiquette possède d'ailleurs un art consommé de la sauce que l'on retrouve dans son filet Black Angus cuit au charbon japonais. Les desserts servis ce soir-là ne méritaient pas forcément qu'on s'y attarde. Mais pousser la porte du Cinq Codet pour découvrir Chiquette vaut vraiment la peine.

CHIQUETTE (DANS L'HÔTEL CINQ CODET)

- **Adresse :** 5, rue Louis Codet, Paris 7^e
- **Tarifs :** Menu Chiquette en trois temps : 60 euros

WINE TECH VERTUEUSE

« J'ai créé Coravin pour pouvoir déguster n'importe quel vin au verre sans le gaspiller », explique son inventeur, Greg Lambrecht. Comment cet instrument étrange dont on se sert de plus en plus dans les grands restaurants fonctionne-t-il ? Cet outil qui se présente comme un gros décapsuleur possède une aiguille très fine que l'on plante dans le bouchon pour extraire le vin qui va couler tout doucement dans le verre. Le nectar versé est remplacé dans la bouteille par du gaz argon que l'on achète en capsule pour empêcher l'oxygène d'entrer en contact avec le vin et le détériorer. Quand on retire l'aiguille, le bouchon reprend sa forme initiale, la bouteille est donc refermée hermétiquement, permettant de garder le vin pendant des jours, des mois ou des années. Compte tenu des prix d'un Coravin, qui varient selon les modèles, son acquisition vaut le coup si l'on est amateur de belles bouteilles...

