

Les pieds dans le plat

www.gillespudlowski.com

Date : 25/10/11

L'Atelier de Dorian (Paris 8e)



Évaluation du site

Gilles Pudlowski est journaliste spécialisé. Il diffuse sur son blog des articles concernant l'actualité de la gastronomie.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 5

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Les pieds dans le plat

Dorian Wicart en cuisine © GP

C'est le premier coup de coeur parisien de la semaine. Un chef de 29 ans, Tourangeau formé à Paris à la Tour d'Argent, passé en traiteur, ayant pris à la volée, l'an passé, les cuisines du Warwick, sous le sceau du W et qui raconte à sa manière ludique le monde comme il va: voilà Dorian Wicart. Ce bûcheur né vaut assurément l'éloge. On vous avait parlé de la terrasse. Les beaux jours presque révolus, voilà notre Dorian W., au W, précisément, reconverti en cuisinier artiste, oeuvrant à la volée devant vous, pour quelques uns, assis patiemment au comptoir. C'est sympa, zen, pas cher.



St Jacques au potiron © GP

Le cadre? Un hôtel moderne et de chaîne internationale des Champs-Élysées. Si le cadre extérieur ne fait pas rêver, la chaleur est à l'intérieur, en tout cas, au bar, revu en atelier de cuisine. Dorian conte, raconte, manipule, cuit, aromatise et dose à merveille les légumes, poissons et viandes du jour, fabrique lui même ses charcuteries, bluffe son monde au moindre au coût, à travers cette formule à 29 € (entrée, plat) à laquelle je me suis rallié de bon coeur.

Les pieds dans le plat



Terrine de cochon en crépinette © GP

Hier soir, c'était le simple régal d'une saint jacques de saison au potiron, servie en amuse-gueule, d'une fausse terrine de cochon présentée joliment en crépinette (pied, gorge, maigre, avec sauge) simplement superbe et assaisonnée à la perfection, d'un filet de carrelet fondant avec sa viennoise de tomate fraîche comme l'onde, plus quelques légumes craquants (radis, carottes, pois gourmands, tomate jaune) dignes des meilleurs maraîchers stars de la place parisienne (les Joël T. et consort).



Filet de carrelet en viennoise de tomate © GP

Les pieds dans le plat

Pas de dessert ce soir (il y a la belle assiette du pâtissier qui fait monter le tarif du menu à 35 €), ni de fromages. Car ce midi, je poursuivais ma tournée des grandes tables parisiennes, dans un ailleurs dont je vous parlerai très vite. Mais l'atelier de Florian ou le plutôt le W revisité en one man chaud (ou en duo) par le petite Wicart, ce fut comme une récréation dans la promenade. Et rien que du bonheur digeste...

W, à l'hôtel Warwick Champs Elysées, 5, rue de Berri. Paris 8e. M°: George V. Tél. 01 45 61 82 08. Fermé sam., dim. Jusqu'à 22h. Menus: 29 (formule), 35 €. Carte: 75 €.