

## Gastronomie

les gourmandises de "Marianne" par Périco Légasse

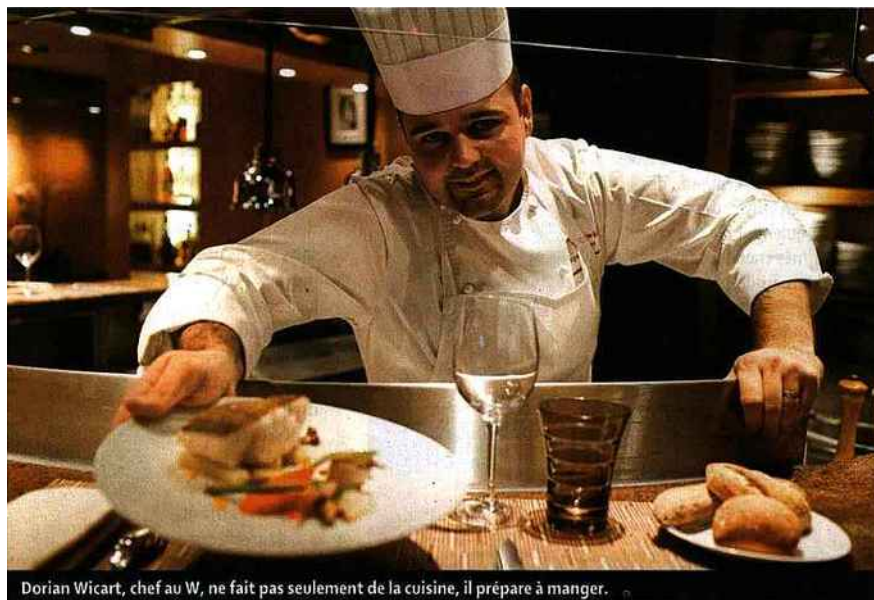
LA TABLE DE "MARIANNE"

Au W de l'hôtel Warwick

# L'atelier de Dorian Wicart

**Ce restaurant sur les Champs-Élysées offre une bien savoureuse pointe d'humanité provinciale. Recherche de la simplicité dans la perfection, respect du tempo saisonnier... Le chef est un artisan passionné qui révèle avec talent l'âme de l'aliment.**

**D**orian Wicart est le chef du W, l'espace restaurant de l'hôtel Warwick palace ultramoderne des Champs-Élysées, à Paris. On se dit qu'à cet endroit-là il ne peut rien se passer de bien gourmand, que l'affairisme mondialisé qui règne aux alentours et le tourisme qui défile en troupeau sur le grand couloir ont tout lessivé. Sauf au Warwick. Imprégné de son Armagnac natal, Jean Sourbès, le jovial directeur, sans vouloir en faire une auberge de campagne située entre Eauze et Condom, donne à cet établissement une pointe d'humanité provinciale qui décale le site de son environnement. Avec une touche d'accent gascon, il avoue lui-même : « *On n'est pas là pour se faire du mal.* » L'été, le W grimpe sur le toit de l'hôtel pour se camper en terrasse gastronomique. Le reste de l'année, il va se blottir au fond du hall d'entrée, autour du bar transformé en atelier culinaire par Dorian Wicart. Le concept d'atelier convient bien. Sans comparaison avec celui de Joël Robuchon, dans le VI<sup>e</sup> arrondissement, se plaçant sur une autre échelle, l'esprit y est. Avec une gestuelle précise et rythmée, un amour affirmé pour le produit, une recherche de la simplicité dans la perfection, un respect du tempo saisonnier, on sent le chef toujours à l'affût d'un contraste judicieux ou d'une nuance pertinente. Peu de place pour le fantasme ni de temps à perdre pour le délire, il y a bien assez d'étoilés Michelin comme ça pour abîmer la nourriture. Tout se joue ici dans la spontanéité du *snacking*, par allusion non à une cuisine expéditive, mais à l'art de saisir une chair à la minute pour la servir dans sa vérité de l'instant. Rivé devant son plan de travail, le



Dorian Wicart, chef au W, ne fait pas seulement de la cuisine, il prépare à manger.

samuel picas

cœur à l'ouvrage et l'œil pétillant d'astuce, Wicart plaque sa queue de langoustine, son blanc de turbot ou son onglet de bœuf dans un crépitements aromatique annonçant la texture du plat. Une fois sous la dent, la denrée va fondre dans un léger croquement en libérant ses sucres intimes.

### Bonheur de gastronome

Mué en comptoir gourmet, le W du Warwick échange le poids chic qu'il a dans la fête contre l'intelligence d'un bistrot de quartier tenu par un fou du goût. Pas une préparation qui ne cherche à extraire ou à révéler l'âme de l'aliment. Dorian Wicart est un artisan passionné. C'est souvent à leur humilité que l'on reconnaît les grands chefs. Petit détail, les intitulés de la carte se limitent au nom du produit. Cela donne : potiron, bulots, champignons, veau, cabillaud, bœuf, etc., suivi de trois mots d'explica-

**Le W, hôtel Warwick,**  
5, rue de Berni,  
Paris VIII<sup>e</sup>. Tél. :  
01 45 61 82 08.  
Menus à 29 et  
35 €. Carte 60 €.  
Tous les jours,  
jusqu'à 22 heures.

tion, sans aucune phraséologie. Une sobriété propre au cuisinier modeste et sûr de lui, mais pétri de talent, qui sait bien que son velouté de potiron et gambas croquantes à la noisette (14 €), sa fraîcheur de tourteau et d'avocat au coulis de *piquillos* (18 €) ou ses bulots en belle tartine au curry et bouillon d'étrilles (16 €) n'ont pas besoin d'adjectifs pour être magnifiques. Le cabillaud ? Il prélève le dos, le cuit meunière et l'accompagne d'un cassoulet crémeux de cocos de Paimpol (26 €). Les champignons ? Il les passe juste à la poêle et les surmonte d'un œuf poché (22 €). Le veau ? Il en prend la côte, la grille sur sa *plancha* et l'entoure d'un ragout d'artichauts (29 €). Du bonheur de gastronome ! Le menu à 29 € propose, quant à lui, une terrine de cochon poêlée en crêpinette et un filet de carrel en viennoise de tomate tout à fait délectables, qu'un sommelier pointu arrose de vins au verre tirés de judicieux magnums. ■