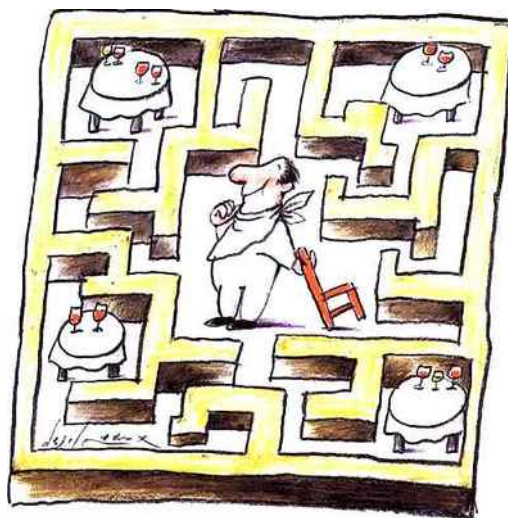


Saveurs Jean-Claude Ribaut A la recherche des plats perdus



Quelques-uns se plaisent, sans craindre le ridicule, à dresser le palmarès des cinquante meilleures tables du monde. Saluons l'initiative plus modeste, mais non moins subjective, de deux gourmandes – Valérie Expert et Véronique André – qui ont recensé les cinquante plats préférés des Français et les meilleures adresses parisiennes où les déguster (*Je me ferais bien un...* Flammarion, 2009, 17 euros). Avant elles, Claude Lebey s'était risqué à un tel classement. C'est d'ailleurs une constante de la littérature gourmande depuis Grimod de la Reynière (1758-1837), fondateur du genre. L'exercice serait périlleux s'il transformait le lecteur en caméléon, animal qui risque l'accident cardiaque en traversant un plaid écossais ! Quel est, à Paris, le meilleur steak tartare, le plus fin club sandwich ? Pour le premier, par prétériton, la question ne se pose pas. C'est La Rotonde, brasserie traditionnelle des frères Tafenel. Pour les clubs sandwichs non plus, avec un triple choix – bœuf et volaille, saumon fumé, végétarien – au bar du Warwick, élégant hôtel en retrait des Champs-Élysées où l'on sert aussi un « menu bio » (36 euros) et (au déjeuner) au restaurant W, attendant, la cuisine soignée de Frédéric Giraud. Ignorée par nos consœurs, peut-on croire que la bouillabaisse ne fasse pas partie du Top 50 de la cuisine française ? L'ethnocentrisme marseillais, certes, considère que celle de Martigues est déjà sujette à caution. Et pourtant la fameuse « bouille » servie chez Dessirier par le jeune chef Olivier Fontaine, même si les poissons ne sont pas pêchés « quelques minutes avant qu'on les prépare » comme l'exigeait Pampille, est servie chaude et parfumée, avec les poissons de roche, de telle façon que « son génie n'en finit plus de nous

régaler », comme le disait l'écrivain marseillais Jean-Claude Izzo. On ne peut imaginer non plus que la volaille de Bresse soit absente d'une sélection d'excellence. Toutes affaires cessantes, car la morille fraîche est éphémère, l'amateur doit goûter la volaille de Bresse à la crème, aux morilles et au vin jaune, de Michel Rostang, dont les recettes les plus réussies font moins appel à la science culinaire qu'à une intuition souvent originale.

Quel est, à Paris, le meilleur steak tartare, le plus fin club sandwich ?

Intuitive et gourmande est aussi la cuisine de Jean-Jacques Jouteux, et son filet de bœuf façon Rossini, une prouesse de sensibilité, avec un nuage de beurre clarifié, un cordon de sauce périgueux, la purée légère, le foie gras poêlé et le filet juste saisi. Encore un mal-aimé du Michelin, souvent oublié par les guides, Paul Chêne est le gardien du temple où, en ce moment, les asperges de M. Fouillard, de Saint-Geniès en Périgord, à la sauce mousseline, et le merlan frit en colère, sont deux plats de saison parfaitement savoureux. ■

La Rotonde, 105, boulevard du Montparnasse (Paris-6) Tél. 01-43-26-48-26
Bar du Warwick, 5, rue de Berni, (Paris-8^e) Tél. 01-45-61-82-08
Dessirier, 9, place du Maréchal-Juin, (Paris-17^e) Tél. 01-42-27-82-14
Michel Rostang, 10, rue Gustave-Flaubert, (Paris-17^e) Tél. 01-47-63-40-77
Jean-Jacques Jouteux, 153, rue de Grenelle, (Paris-7^e) Tél. 01-45-51-54-12
Paul Chêne, 123, rue Lauriston, (Paris-16^e) Tél. 01-47-27-63-17