

22 | L'ÉVÉNEMENT



LES 15 MEILLEURS PLATS DE L'ANNÉE 2023

ALICE BOSIO,
STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND
ET EMMANUEL RUBIN

Au fil des repas réalisés partout en France tout au long de l'année, dans des restaurants gastronomiques comme des bistrotis, certains plats nous ont marqués plus que d'autres. Il a fallu en retenir quinze : les voici.

► Eau de langoustine, rhubarbe (Arborescence)

Le crustacé nage sous un nuage de bisque, cru, dans une eau à peine prise en gelée qui lui fait une tendre carapace. Une assiette d'un autre monde, avec des effluves épicés, l'acidité de la rhubarbe, une poésie aux rimes mystérieuses. Le chef, Félix Robert, est un créateur d'univers. Sa cuisine constitue une invitation à manger autrement des produits bien connus. Avec sa langoustine et les autres plats de ses menus, le repas est un enchantement permanent.
76, rue de la Gare, à Croix (Nord).

► Noix de veau et morilles au vin jaune, asperges (La Cour de Rémi)
Un plat somptueux, opulent. Il faut déjà savoir la cuire, cette noix de veau, pour qu'elle reste juteuse à souhait. Puis lui adjoindre une escorte digne de son rang - les morilles. La sauce au vin jaune, souvent réservée aux volailles, trouve ici sa place. Les asperges apportent l'adéquation à leur acidité végétale et leur sapidité unique. Sébastien de la Borde tient l'une des maisons les plus accueillantes qui soient, avec des nourritures toutes formidables et un menu à 38 €. 1, rue Baillet, à Bermicourt (Pas-de-Calais).

► Figue rôtie et glace feuillée de figuier (Dati)
La très déterminée Manon Fleury plaide le responsable, la nature et le végétal, mais avec cette politesse d'y verser la poésie plutôt que le discours. S'en convaincre, au final d'un menu unique, avec cette variation autour de la figue - feuillée et fruit - traitée en chair, en sauce, en glace, composée dans les subtils, dans les impressionnismes et dans cette petite grâce qui fait tomber un paysage au creux de l'assiette.
13, rue des Gravilliers (Paris 3^e).

► Betterave fumée en raviolle, sauce petit lait, tagète, granité d'oignons rouges et mûre (Hémicycle)

Au seul énoncé, on a failli décrocher, craignant le plat d'épate d'un jeune chef pressé. Jusqu'à l'assiette déposée, ce dressage bien centré sur la raviolle, deux coups de fourchette et, surprise, un talent, la bouche en émoi et cette betterave bousculée, chamboulée, jamais dénatée, tout à la fois fumée, agrilette (le petit lait), rafraîchie, fruitée (le granité). Il y a du Gagnaire du côté de Flavio Lucarini, de la percussivité, du haut vol et du haut volt.
5, rue de Bourgogne (Paris 2^e).

DE PLOUIDER À NICE, DE BORDEAUX À SÈTE : CES ASSIETTES ONT IMPRÉGNÉ LES PAPILLES DE NOTRE RÉDACTION.

► Nonette d'esturgeon en surprise brochée (Alléno Paris)

La nonette est une pâtisserie dijonnaise à base de pain d'épices. Yannick Alléno en fait une éblouissante gourmandise salée. Faut-il raconter la surprise ? Bien sûr que oui. Dans une sorte de brioche légèrement croustillante garnie d'une farce à base d'esturgeon, se cache une sauce onctueuse au caviar qui se met à couler sous l'assaut de la cuiller. Le tout est accompagné d'une crème fumée aux sucs de bacon. Une technicité folle au service de la plus pure des voluptés.
Pavillon Ledoyen, 8, avenue Dutuit (Paris 8^e).

► Brioche en cocotte, crème de Jerez, glace et chantilly (La Chambre bleue)

À quoi reconnaît-on un grand dessert au restaurant ? À ce culot de s'imposer alors même que la faim n'y est plus vraiment, cette façon de vous rattraper par la manche, de remonter le petit ressort de la gourmandise. L'Espagnol Dany Garcia y parvient dans sa première adresse parisienne, avec, servie tiède et en cocotte, les rondeurs d'une brioche épanouie, quasi soufflée, éponge irrésistible à se gonfler un peu plus dans la crème, la chantilly, la glace. Désarmante et picaresque.
4, rue d'Anjou (Paris 8^e).

► Soufflé au fromage (Nonos)

Bientôt un an que Paul Pairat a débarqué au Crillon, loin des étoiles mais avec des plats de toujours ravis de vivre une histoire glamour. Encore plus fort lorsque le soufflé s'installe en salle, taillé, doré, gonflé, aux courbes déjà agücheuses. La fourchette s'excite, prête à dégainer, mais voici soudain le soufflé piqué au siphon pour une intravéneuse d'émulsion fromage. L'air s'ajoute au souffle, le cumulus se double en nimbus, le grand classique n'en revient pas de ce qui lui arrive. Nous avec.
10, place de la Concorde (Paris 8^e).

► Faux-filet de vache maturée, trévisse, sauce Noilly Prat (Géosmine)

Un tempérament de faux-filet qui, après avoir fait couiner la lame du couteau, révèle une chair poussée vers les aigus, les denses et les amers. Il y avait là ce plaisir oublié de la salade quand elle retrouve la viande et une de ces sauces élixir, tendue, aiguës, superbe à venir, une seconde fois, trancher dans le carnassier. Chez Maxime Bouttier, le rustique assume une esthétique et le terrien ose l'hypersensible.
71, rue de la Folie-Méricourt (Paris 11^e).

► Tatin de céleri confit, crème de comté au cumin (Le Servan)

Vous pensez encore qu'un plat végétarien ne peut pas être gourmand ? Tatiana Levha vous prouvera le contraire. Sa Tatin débarque, spectaculaire, emplitant cinq étages de gourmandise : pâte sablée croustillante, confit d'oignons doux, tranche de céleri rôti - moelleux, crème onctueuse au comté et cumin, lamelles de champignons de Paris crus ou, en saison, râpées de truffe noire. Le tout twisté par un assaisonnement poivré et, en option, un peu de jus de viande. Textures, parfums et réconfort.
32, rue Saint-Maur (Paris 11^e).

► L'estran (La Butte)

Le plat arrive sec. Un bouillon façon dashi versé sous une veuille humidifiée comme une vague chaude les fermentations de chanvre et de coco de Paimpol et des brins de salicorne. Cela sent la mer basse, les algues snackées par le soleil, le sel oublié par l'océan. Saveur inédite, un peu sucré, un peu sur, iodé, tellurique. Une assiette follement évocatrice de la Bretagne qui voyage mais, toujours, revient à son granit. La maison de Nicolas Conraux ? On n'a jamais envie d'en partir.
12, rue de la Mer, à Plouider (Finistère).

► Crevette de l'estuaire, safran et lavande (Inima)

Oxana Cretu, moldave, polyglotte et autodidacte, tient cuisine à Bordeaux et bouscule les habitudes. Sa crevette est mi-cuite

(haute voltige), posée sur un tartare confectionné avec quelques-unes de ses congénères. Couronnée de caviar, elle est accompagnée d'une sorte de bisque-mayonnaise ultralégère relevée de safran et, surprise, de lavande. Équilibre des saveurs et des textures, arômes inédits : un très grand plat qui parle autrement d'un terroir bien connu.
48, rue du Palais Gallien (Bordeaux).

► Artichaut, chrysanthème et galère de Méditerranée (L'Auberge de Saint-Rémy)

De telles galères, on en voudrait tous les jours ! Fanny Rey associe le crustacé cousin de la cigale de mer, à la chair ultra-parfumée, à une spécialité de sa Provence d'adoption, l'artichaut bariogule. Ce dernier, très fondant, est escorté d'une émulsion du crustacé saupoudrée d'ail noir maison. En second service trompe l'œil savoureux, un « frappuccino » de bisque et artichaut servi avec une fausse addition.
12, boulevard Mirabeau (Saint-Rémy-de-Provence).

► Carpaccio de thon rouge, tomate, nectarine et sauce XO (La Coquerie)

Avec Guilhem Blanc-Brude, le thon rouge en provenance de la criée de Sète toute proche est entre de bonnes mains. Particulièrement avec ces beaux morceaux de chair crue mariés à des quartiers de tomate et nectarine juteux, fouettés par une huile verte de poireau, des feuilles de basilic, un granité tomate-feuille de combava du jardin et une sauce chinoise XO qui épice l'ensemble. Le goût de l'éte en une assiette, enrichi par un verre d'eau de tomate et combava servi pour rincer le palais.
1, chemin du Cimetière-Martin (Sète).

► Tagliolini beurre blanc et caviar (Onice)

Nid de tagliolini fraîches - maison - cuites *al dente*, baignant dans un beurre blanc légèrement citronné et surmonté d'une généreuse cuillère de caviar osciètre français : la simplicité (apparente) a souvent du bon. L'Argentine Florença Montes et l'Italien Alessandro Ragni, couple à la ville comme en cuisine, signent, avec ce plat figurant dans leur grand menu, un délice parfaitement équilibré entre iode, douceur et acidité. On en redemande.
5, rue Antoine-Gautier (Nice).

► Pêche locale, calamars & crustacés, bouillon de poissons de roche safrané (Le Grill)

Au dernier étage de l'Hôtel de France, Dominique Lory emprisonne en une assiette la Méditerranée qui ondule derrière les larges baies vitrées. Le meilleur de la pêche du coin (loup, saint-pierre, rouget, calamaretti et gamberoni), parfaitement cuit vapeur, s'épanouit dans une soupe de poisson de roche très légère, escortée de pommes de terre et fenouil safrané. Sur le côté un toast croustillant aux algues et pickles. La soupe de poisson version palace.
Place du Casino (Monaco) ■

De gauche à droite : Pêche locale, calamars & crustacés, bouillon de poissons de roche safrané (Le Grill, Monaco). Tagliolini beurre blanc et caviar (Onice, Nice). Faux-filet de vache maturée, trévisse, sauce Noilly Prat (Géosmine, Paris, 11^e).

... ET LES PIRES

Paradoxe de la critique gastronomique qui désormais et, dans sa grande majorité, se contente de ne passer que les plats glorieux et avertis, les succulents, les superlatifs, les tirés à quatre épingles. Celle-là n'a plus le goût du dégoût, plus l'audace d'alerter des tables ratées, des assiettes foireuses, des recettes bancalées. Réfugiée entre le très suspect « je ne parle que de ce qui est bon » et le très confortable « le goût des uns commence là où finit celui des autres », la chronique contemporaine brille par sa tiédeur. Voilà qui réduit le genre comme l'expertise. Comment ainsi plaider les compositions les plus justes si l'on ne dénonce jamais les plus médiocres ? Question d'étonnement, affaire d'honnêteté. En 2023, il y avait pourtant de quoi : produits hors sol comme hors saisons, cuisson fébrile, revisite déplacée, dressage de carnaval et, surtout, facturation gonflée à vous gâter le palais plus sûrement qu'un méchant vinaigre. On se souviendra de ce triste fagot de carottes râpées vaguement parfumé d'orange et raifort à 12 euros la bistrote au Prince de Galles sauce Norbert Tarayre (Paris 8^e), de ce poisson saumon gravlax suffoquant dans une huile d'olive inapte chez Boubalé (Paris 4^e) et, pompon de chez pompon, de cette mollesse mousse hibiscus mangue passion lâchée en forme de paire de seins chez Lulu (Paris 11^e) au mauvais prétexte qu'on dinait (cher) au cabaret. Du coup, en 2024, promis, nos critiques cultiveront encore un dégoût très sûr. E. R.



Crevette de l'estuaire, safran et lavande (Inima, Bordeaux).