

## C'est tout bon

En cuisine et au restaurant, ce qui nous met en appétit



par Laurence Haloche  
le vendredi 22 avril

Chers gastronomes,

On y est presque... J -2 avant le deuxième tour de l'élection présidentielle. Avant que l'annonce des résultats ne crée la zizanie dans les familles, que la cacophonie des avis ne s'invite à table, profitons de ce week-end de répit pour être au restaurant, tous ensemble - royal slogan ségolien d'un monde antédiluvien ! À la solitude de l'isoloir s'opposent les grandes tablées de copains comme le filait si bien Claude Sautet ou plus récemment Edouard Baer qui en a ressuscité l'esprit dans *Adieu Paris*, tourné à la Closerie des Lilas, près de Montparnasse. Une institution qui a vu défilez des présidents depuis sa création au début des années 1860.



La table de copains, une scène récurrente dans les films de Claude Sautet. Dans *Garçon !* (1983), Yves Montand interprétait un chef de rang dans une brasserie parisienne. *Bridgeman images*

Amitié au coude-à-coude, ripailles les yeux dans les yeux, dent pour dent... Il n'est de contrariétés, de déceptions ni d'angoisses de l'avenir que les jouissances d'un bon repas ne consolent au moins pour un temps. C'est dit, c'est fait ? Pas si simple. Réserver une table pour plus de 8 personnes n'est pas toujours évident. L'incorrection des gougnafiers qui ne préviennent pas en cas d'annulation a provoqué la frilosité de certains restaurateurs. On les comprend. Par ailleurs, de moins en moins d'établissements disposent de ce qui était, à une époque, très à la mode : la table d'hôtes. Je vous propose donc quelques adresses sympathiques qui reçoivent à bras ouverts les bandes de gais lurons. Puis, pour rester dans cet esprit fraternel, nous partagerons le pain. Pas n'importe lequel : celui de Roland Feuillas à Cucugnan. Avant de découvrir un service d'assiettes provocatrices, idéal pour vérifier le sens de l'autodérision de ses vrais amis.

Bonne lecture et bon week-end !

### UNE RÉSA POUR DIX PERSONNES, CHEZ CAÏUS



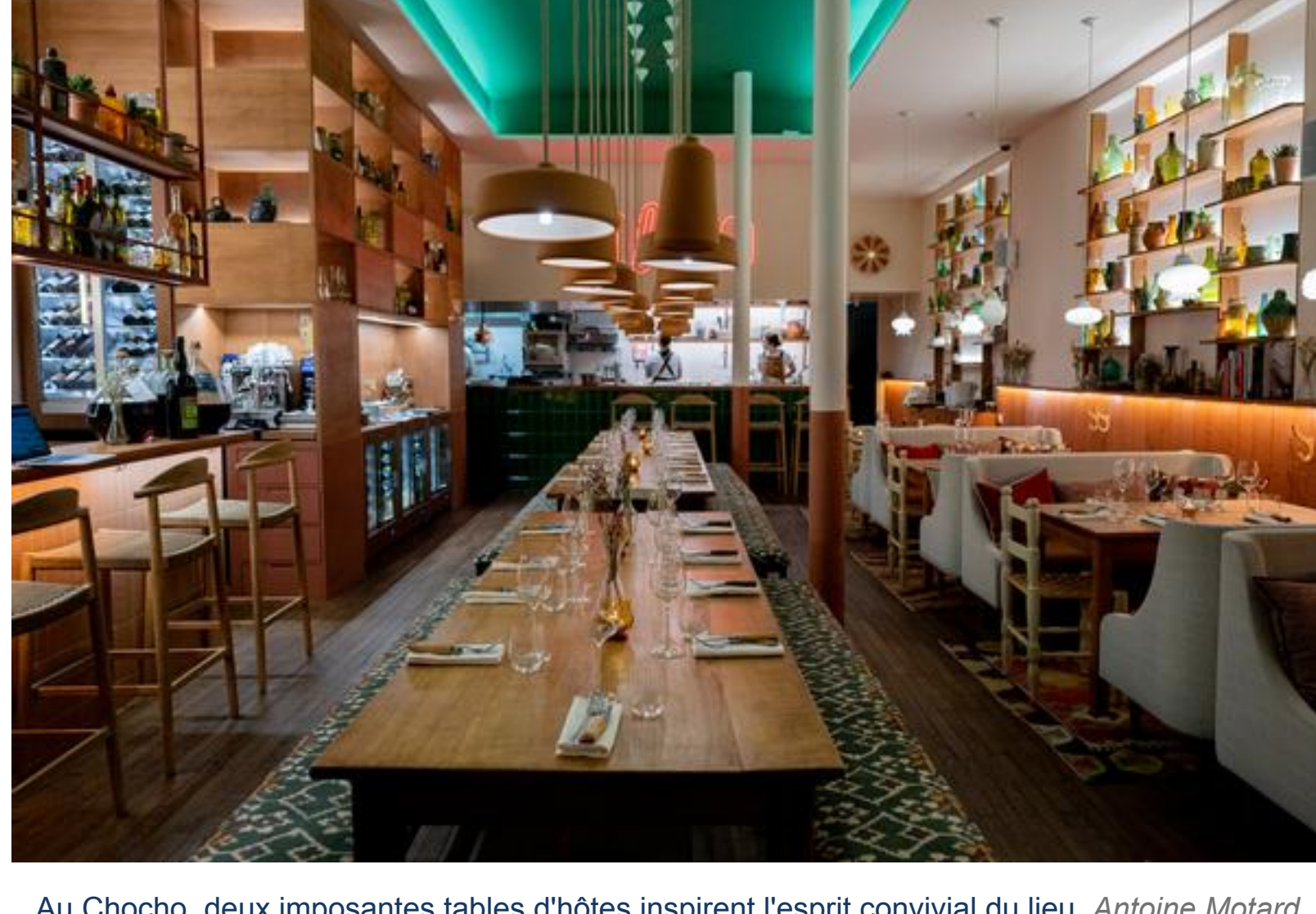
Le comptoir d'hôtes du restaurant Caïus. *Restaurant Caïus*

Rendez-vous pris à deux pas de l'Etoile, à Paris, dans cette rue d'Armaillé qu'arpentait Romy Schneider, en ciré noir, dans *Max et les ferrailleurs* de Claude Sautet. **Caïus** est une adresse discrète, mais appréciée des gens du quartier - les habitués ont même leur rond de serviette, conservé dans un casier à l'entrée. Avoir réservé pour dix personnes (par téléphone, le nombre l'exige) n'a pas posé de problème. Fred nous accueille tout sourire. Direction la table d'hôtes, légèrement en retrait, mais à proximité du bar, pas comme dans certains lieux où les grandes tablées sont reléguées dans un salon fermé, voire au sous-sol. On grimpe sur des chaises hautes pour déguster la cuisine de marché du talentueux **Jean-Marc Notelet**, passionné d'épices. Le menu (45 euros) se déroule sur iPad. Que prendre ? *Tout est bon, varié, bien cuisiné, savoureux...* je l'ai régulièrement vérifié. *«Ici, on ne vend pas la cuisine, on la partage»* affirme la maison. L'addition vous en donne tout de même le prix. *«Muriel, tu te charges des comptes ?»* Non, non... Aujourd'hui, c'est Lydia : une application, plutôt bien fichue, qui assure que *«vous allez aimer vous rembourser»*.

6, rue d'Armaillé, Paris 17<sup>e</sup> (01.42.27.19.20).

**Et aussi...** À Collioure, le **Mamma**, restaurant de l'hôtel Les Roches Brunes, avec à l'intérieur comme en terrasse, une superbe vue sur la mer ; à Rueil-Malmaison, **Les Hamptons grill**, qui viennent d'inaugurer une nouvelle table d'hôtes pour 12 personnes ; à Paris, **Liquide** et son superbe comptoir en marbre de douze mètres signé Philippe Starck, **Joia** et la table d'Hélène (Darroze) face à la cuisine. Ou la salle à manger privatisable de **Maison One More**, repérée par Emmanuel Rubin : **Maison One More, table d'hôte et café-théâtre**.

### LA TABLE D'HÔTE DU DIMANCHE



Au Chocho, deux imposantes tables d'hôtes inspirent l'esprit convivial du lieu. *Antoine Motard*

Chez **Chocho**, on partage les plats comme on partage sa table. En arrivant, vous ne pouvez pas manquer les deux plateaux kilométriques de bois clair et leurs bancs qui se dressent en enfilade au milieu de la salle de restaurant de **Thomas Chrisholm**, ouvert en novembre. Le concept, conducteur de convivialité, anime ce lieu vivant à l'ambiance décontractée, et plutôt jeune. Derrière son comptoir, le chef de Chocho fait son show. Mais, hormis une assiette de 4 topinambours (11 €) qui m'avait laissée sur ma faim lors d'un dîner en février, la cuisine du franco-américain, follement créative, n'est ni pour les bobos, ni pour les gogos. C'est du sérieux, y compris lorsque l'on trempouille un pain tiède maison, légèrement brioché, dans son plat à saucer qui concentre une infinité de saveurs. Maîtrise des produits, originalité des propositions... Une vraie récréation gustative.

54, rue de Paradis, Paris 10<sup>e</sup> (01.42.28.26.03).

### LE PAIN DE L'AMITIÉ ET LA MIE RETROUVÉE



À Cucugnan, le meunier paysan Roland Feuillas et le chef du Mirazur Mauro Colagregco. *Matteo Carassale*

**Vous aussi, il vous arrive d'avoir la dent dure contre les baguettes au ventre mou**, les pains de campagne sans goût ? Grognon du quignon, nous sommes légion. Et après ? A chacun de ne pas rester passif m'a rétorqué un jour **Mauro Colagregco** : *«Il faut être exigeant, créer la demande en s'intéressant davantage aux blés choisis, aux farines consommées...»* Le chef triplement étoilé du Mirazur, qui a ouvert deux boulangeries - Au baiser du Mitron, à Menton, et Mitron Bakery, à Monaco -, a raison. Comme lui, on devrait tous rencontrer **Roland Feuillas**, ingénieur informaticien devenu paysan meunier à Cucugnan. Culture de ses propres semences, blés anciens fraîchement moulus, farines «100 % nature», levain, cuisson au four traditionnel... Il est un ardent défenseur du pain vivant. Si son nom revient en boucle dans le milieu de la gastronomie, ses produits ne sont pas réservés aux professionnels. Pour qui n'habite pas les Corbières, son site ([Lesmaîtresdemonmoulin.com](http://Lesmaîtresdemonmoulin.com)) propose des stages, une vidéo pour faire du pain de Khorasan Kamut. On peut aussi se faire livrer ses pains au levain, ses farines de blés anciens bio, ses biscuits, ses confitures, son miel... et ses pâtes artisanales (blé dur). La cheffe Pandora Metayer du restaurant parisien Kitchén Ter(re) travaille à merveille ses Dentelles de Cucugnan agrémentées de pistou, roquette, persil, fèves, petits pois, pecorino. Un plat à saucer avec la mie d'un bon pain.

3, rue du Moulin, 11350 Cucugnan (04.68.33.55.03). À lire : *A la recherche du blé vivant*, Roland Feuillas et Jean-Philippe de Tonnac, *Actes Sud*.

### UN ART DE LA TABLE AMICALEMENT VÔTRE

**Pourquoi vous parler, dans une newsletter gastronomique, d'un joaillier de la place Vendôme ?** Parce que l'atypique boutique de l'artisan **Lorenz Bäumer** est la seule à convier l'art du beau... et du bon. Si ses créations affolent la rétine, un regard de loupe saura y repérer les indices plus ou moins discrets laissés par ce fin gourmet. Dans une vitrine s'exposent, par exemple, de sublimes couteaux d'artistes. Il les fait fabriquer et en collectionne. Plus insolite, certains sont, les 2.500.000 carats de sa table basse Geode, en améthyste du Brésil, font briller les ors d'un Kavalan de Taïwan ou d'un Mandrin 2015 de Version Française que ce passionné de whisky aime faire découvrir à ses visiteurs. À déguster avec un carré de chocolat de chez Ducasse. Il n'est pas rare non plus que dans sa pièce-cabane, cet amateur de bonne chère dresse la table, avec les assiettes de sa nouvelle collection un brin provocatrice. Sur une virgine porcelaine blanche sont écrits «emmerdeuse», «chéri», «bâtard»... Idéal pour tester le sens de l'autodérision de ses amis, mais dangereux sans plan de table. Notamment les lendemains d'élection...

19, place Vendôme, Paris 1<sup>er</sup> (01.42.86.99.33). De 165 à 260 € l'assiette.



L'idée est que chacun découvre, sous sa serviette, le mot attribué par le hasard. *Virginie Garnier*

### DES MOTS ET DES METS

« *Le secret d'un dîner réussi ? Les copains d'abord.* » Nadine de Rothschild

Êtes-vous satisfait de cette lettre ?



**Exclusivité abonnés**  
**Cultiver sa liberté, c'est cultiver sa curiosité.**  
Découvrez toutes nos lettres thématiques rédigées par vos journalistes

CHOISIR MES LETTRES

Envie de donner votre point de vue ou d'échanger sur un sujet ? Écrivez-moi à [cesttoutbon@lefigaro.fr](mailto:cesttoutbon@lefigaro.fr)

Vous avez une question sur votre abonnement ? Écrivez à notre service client [abo@lefigaro.fr](mailto:abo@lefigaro.fr)

Télécharger l'app Le Figaro | Lire Le Figaro | Découvrir nos newsletters | Accéder à votre espace personnel

Aide et contact | Se désinscrire

Vous recevez cet email car vous êtes inscrit à cette newsletter ou parce que cette newsletter est incluse dans votre abonnement. Vous pouvez gérer vos inscriptions aux newsletters depuis votre espace personnel.