

David Rathgeber a toujours été l'aubergiste de l'Assiette. Les épaules carrées, le sourire large et taquin, un rien d'embonpoint sous la veste blanche, il est à l'aise depuis le premier jour où il a racheté l'affaire de « Lulu ». Mieux, il a fini par la faire oublier, tant il occupe aujourd'hui fermement le terrain de cette cuisine si française, si prodigue et in fine si difficile à réaliser. Ris de veau, écrevisses, foie gras, champignons, lard, escargots, tout cela savamment beurré, cocotté, poêlé, terriné, déglacé... tous ses gestes propres à la technique française et qui semblent si modernes quand Rathgeber les met en pratique. Et comme le bonhomme aime aussi la vie, son choix de vin nature, de vin de vigneron rencontrés, finit par faire un tout d'une cohérence assez rare. Suffisamment pour vous sommer d'y aller !

PARIS XV

JADIS

208, RUE DE LA CROIX NIVERT
75015 PARIS
bistrotjadisparis.com

01 45 57 73 20
Fermé sam. et dim.
Menus 31-38-58 €

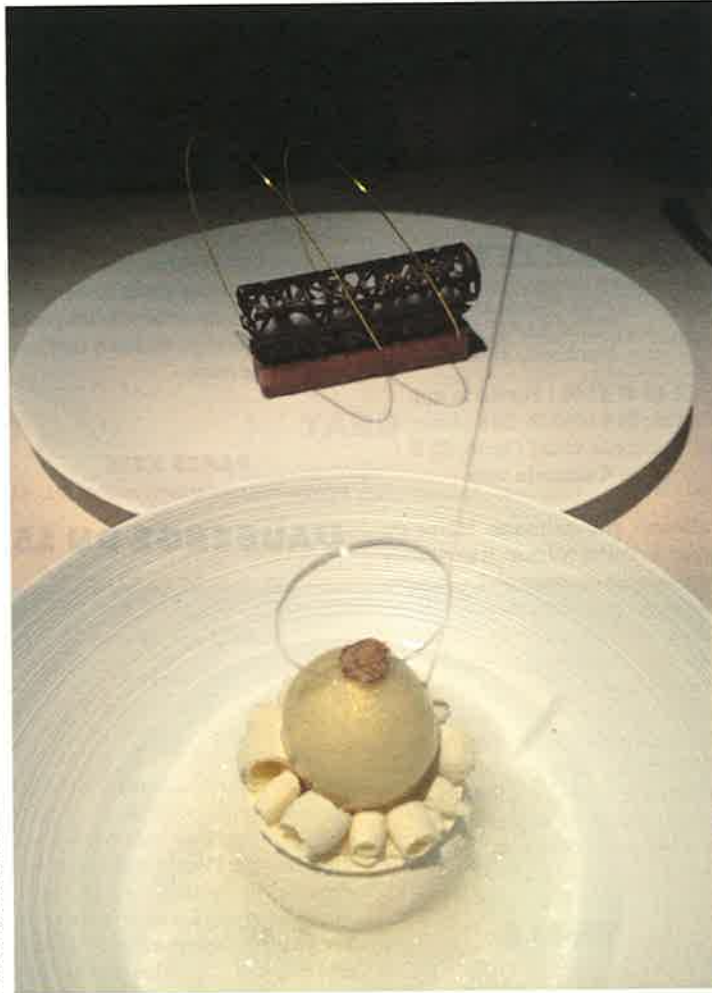
Qui propose encore à sa carte pascale et gâteau de foie ? En baptisant son bistrot Jadis, Guillaume Delage donnait forcément le ton. On ne s'attendait pourtant pas à consulter le Larousse gastronomique pour vérifier d'où vient ce flan de Saint-Jacques d'une somptueuse finesse, insoupçonné sous un velouté de châtaignes. Depuis six ans qu'il est installé au bout du XV^e, ce trentenaire a gardé le goût pour des plats d'autres siècles, auxquels il insufflé une touche de modernité. Retour vers le futur... C'est pour échapper à une cuisine placard qu'il a atterri ici, un peu à l'écart. Il lui fallait de l'espace pour déployer poêles et ronds, peaufiner ses jus, glacer ses légumes, turbiner ses glaces.

Cela se ressent dans des assiettes généreuses, goûteuses et travaillées avec beaucoup d'aisance. Formé chez Michel Bras et Pierre Gagnaire, Guillaume Delage a évidemment appris l'art de l'assaisonnement millimétré. Démonstration avec un cabillaud/encornets d'une belle mâche, tout en contraste avec le fondant d'une pomme de terre finement détaillée, balancé par la note fumée d'une andouille du Val d'Ajol, la fraîcheur de graines de fenouil et la vivacité d'un bouillon de cresson. Les desserts, eux, débordent un peu. Pas sûr que le baba ait besoin d'une pâte de potimarron au pamplemousse ET

LE QUINZIÈME

14, RUE CAUCHY
75015 PARIS
restaurantlequinzieme.com

01 45 54 43 43
Ouvert lun.-ven.
Menus: 59-110-150 €



Après s'être mis volontairement – et malicieusement – en retrait des écrans, Cyril Lignac met plus que jamais la cuisine au premier rang de ses préoccupations. Heureux, mature, enthousiaste, il fourmille d'idées nouvelles – refonte du bistrot, ouverture sur le vin d'auteurs, instillées peu à peu dans un univers plutôt classique. Il y a bien un toast doré au caviar et une crème au champagne avec l'œuf bio de la ferme de Champignolles, mais la tombée d'épinards apporte une rusticité à l'ensemble, qui tapisse le palais d'un gras irrésistible. Il y a bien du homard et du bœuf japonais au menu mais l'ensemble tend vers une forme de simplicité plus proche de lui, qui sonne en tout cas avec une belle justesse dans cette salle qui, en dix ans, n'a pas connu la crise. Le

homard, céleri, poire est même une prouesse : cristalline, sa chair cuite à la perfection croque sous la dent, libérant une décharge d'émotion qui nous fait classer ce crustacé au top 10 parmi des centaines déjà mangés. L'agneau de Lozère fumé au foin est juste escorté de légumes croquants joliment posés en turbans sur une fine semoule de choux. Quant au chevreuil, accompagné de cédrat, il est encore un cas d'école pour la cuisson. Plat de synthèse pour un chef dont le parcours est plus que jamais tracé : cuisine, cuisine, cuisine. Surtout, surtout, ne passez pas à côté des desserts, là encore mini chef-d'œuvre d'équilibre, notamment sur la poire, explosant littéralement en bouche dans une composition savante. En un mot : bravo !

d'une crème glacée au café. Le soufflé au chocolat est lui parfaitement académique et proportionné pour nourrir une table.

LE QUINZIÈME

Lire ci-contre

NATURELLEMENT

33 BIS, RUE MADEMOISELLE
75015 PARIS

01 73 73 23 69
Fermé dim.-lun. midi
Carte: 40 €

Comme son nom l'indique, Giovanni Napoletano est originaire de Naples. Sommelier de son état, il a fait un crochet par Venise avant d'arriver à Paris pour travailler notamment chez Rap (Paris 9^e). Autant dire que c'est toute l'Italie qui s'invite à sa table modeste, car il assume avec fierté l'héritage de la *cocina povera*. Une courte carte à l'ardoise, qui s'invente chaque jour en fonction du marché et que Giovanni prépare lui-même (en tout Italien sommeille un cuisinier). Il s'applique derrière le comptoir, au vu et au su de tous les convives attablés dans une salle lumineuse au mobilier brut. Naturellement, on a rarement aussi bien porté nom de restaurant. La nature, le vivant, ils sont aussi dans les verres. Des quilles transalpines, essentiellement, comme ce formidable zibibbo de Sicile du domaine Barraco, vin orange comme on l'aime avec sa belle macération pelliculaire. Josko Gravner, le poète du Frioul, n'est pas très loin non plus, y compris dans un petit livre de photos en noir et blanc qui bouleverse Giovanni, et nous aussi, du coup. Dans l'assiette, des anchois de la rue Cambonne voisins, marinés maison, ou de petites mozarellas moelleuses nouées comme des bonbons. Et puis le veau de chez Hugo Desnoyer (« le meilleur boucher du monde », dixit Giovanni), joliment pané de polenta, avec des pommes de terre en cubes grossiers simplement citronnées, ou en tartare, simplissime mais fort en mâche et en goût. Et, quand vous ne vous y attendez pas, entre deux plats, Giovanni vous glisse une petite assiette de paccheri aux tomates jaunes. Naturellement.