

TGV MAGAZINE

PHOTOGRAPHIES - VOYAGES - CULTURE

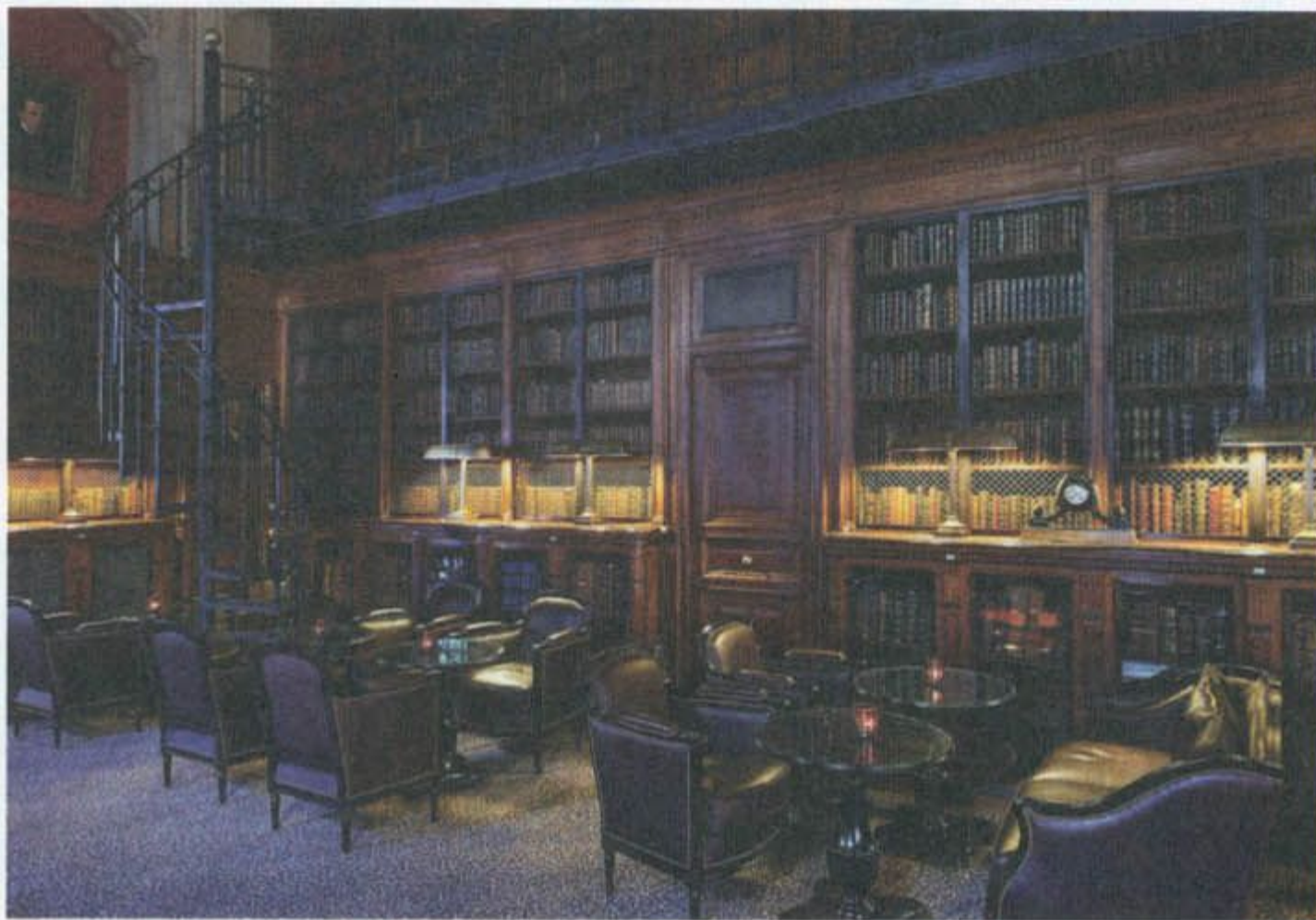


JEAN-LOUIS TRINTIGNANT
LOVE, ETC...

CE MAGAZINE VOUS EST OFFERT

NUMÉRO 149 - NOVEMBRE 2012





COMME À LA MAISON

Fini les tables show-off, les restaurants hall de gare et le service impersonnel ! L'heure est à l'intimité à table, dans un cadre qui pourrait rappeler des airs de chez soi.

Il est bien normal de vouloir se rendre au restaurant pour satisfaire les plaisirs de son palais. C'est même la moindre des choses. Mais on peut aussi choisir une adresse pour son histoire, son décorum, parfois même pour son potentiel à voir et être vu, la nourriture devenant alors très secondaire. Mais depuis quelque temps, une nouvelle motivation semble guider les Parisiens : pouvoir se retrouver au restaurant dans une atmosphère égale à celle d'une demeure privée. En somme, être un peu comme à la maison, le souci de cuisiner, de dresser la table et de faire la vaisselle en moins.

Bien sûr, l'idée n'est pas nouvelle. En Chine et au Japon, la salle à manger privée est d'usage depuis fort longtemps. À Paris, une très vénérable adresse, Lapérouse, connaît le succès depuis 1766 grâce à la discrétion de ses petits salons, devenus la marque de fabrique de l'endroit. Les notables y entraînaient les élégantes en toute intimité, et des tractations pouvaient se dérouler loin des oreilles indiscretes. Autant dire que la magie continue d'opérer et a pris une longueur d'avance. Car, depuis, d'autres adresses de caractère sont

apparues dans le paysage gastronomique. À l'image du 1728, autrefois la demeure de La Fayette, qui se joue de la diversité des espaces de l'hôtel particulier pour faire manger ses convives. Ou bien encore du Club Saint James, qui ouvre chaque soir les portes de sa somptueuse salle à manger aux « non-membres » qui voudraient goûter au charme feutré de la III^e République et à la cuisine néobourgeoise de la jeune chef Valérie Basselot formée au Bristol.

PARI DE L'INTIMITÉ

Ce souhait de « cocooning » semble même avoir soufflé jusqu'aux oreilles d'adresses très récentes, qui ont décidé de rompre avec le principe de la salle unique. Comme, par exemple, la Dame de Pic, d'Anne-Sophie Pic, ou le Sergent Recruteur, d'Antonin Bonnet, où les designers Bruno Borriane et Jaime Hayon ont respectivement imaginé une salle à manger pour une dizaine de personnes. Si, auparavant, l'on parlait de « table du chef » à proximité des cuisines, aujourd'hui l'air du temps incite à se tourner vers des adresses plus abordables, comme en témoigne l'ambition de la table du Mama Shelter, avec ses mets

de famille et ses mini-salles à manger. Car même si la crise fait rage, les « gourmets » veulent continuer à sortir, mais pour mieux partager ces instants entre amis. Et ce phénomène trouverait même un écho dans des événements éphémères, de fait loin des grandes messes culinaires que sont le Fooding, Omnivore, Miam et autre Fulgurances. Pour la seconde année, la maison de champagne Krug propose à quelques heureux la possibilité de venir déguster ses trésors effervescents accompagnés de mets surprenants dans un cadre du même tonneau. Cette année, la Samaritaine – fermée depuis sept ans – sera le site privilégié de ce salon gourmand confié au soin du chef Emmanuel Renaut.

PAR OLIVIER RENEAU

Lapérouse. Net : laperouse.fr
 1728. Net : restaurant-1728.com
 Saint James Paris. Net : saint-james-paris.com
 Dame de Pic. Net : ladamedepic.fr
 Sergent Recruteur, 41, rue Saint-Louis-en-l'Île (Paris IV).
 Mama Shelter. Net : mamashelter.com
 Krug en capitale, du 3 au 12 décembre.
 Réservation : krugencapitale.fr