

Famille du média : **Médias d'information générale (hors PQN)**
 Périodicité : **Hebdomadaire**
 Audience : **1358000**
 Sujet du média :
Actualités-Infos Générales



Edition : **Du 09 au 10 septembre 2022 P.136**
 Journalistes : **MAURICE BEAUDOIN**
 Nombre de mots : **612**

ART DE VIVRE / GASTRONOMIE



LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN



L'ABSINTHE, À PARIS

Michel Rostang a vendu son restaurant rue Rennequin, mais Caroline, l'une de ses charmantes filles, fait toujours briller son nom sur la place du Marché-Saint-Honoré.

Dîner en terrasse, place du Marché-Saint-Honoré, à l'abri de la circulation, est un privilège. Michel Rostang a visé juste en ouvrant l'Absinthe et en le confiant à Caroline. Un lieu idéal pour profiter des beaux jours de septembre. « *La cuisine, dit-elle, est jeune et conviviale.* » En tout cas, elle est bonne, très bonne, fraîche et pas compliquée. Les plats changent même entre déjeuner et dîner. Un bistrot, certes, mais avec un petit côté raffiné et d'excellentes idées du chef Adrien Bernier. La carte de l'Absinthe est une liste de trouvailles. On sent la patte de Michel Rostang. Le créateur de grands plats savait redescendre de son piédestal étoilé, comme inventer et faire du sandwich à la truffe une institution, beaucoup copiée, mais jamais égalée. La carte est un clin d'œil aux convives, qui adorent être surpris. Ils sont heureux d'y découvrir la moule du Mont-Saint-Michel à la crème de thym frais. Une préparation toute simple, qui repose des envolées des chefs qui cherchent à épater... Rassurante aussi, la salade de tomates anciennes, pesto basilic, pignons nouveaux, copeaux de

parmesan. Pas d'esbroufe avec cette modeste entrée, où la qualité de la tomate est primordiale et fait la différence. Également en entrée, ce 30 août, au déjeuner, tartare de veau, crème d'anchois, cœur de brocolis, zeste de citron vert ; haricots verts français, vinaigrette d'échalote, straciatella et huile fumée. Des entrées, entre 10 et 14 euros. Rare...

PICANHA DE BLACK ANGUS

La côte de bœuf culmine à 82 euros, mais les autres viandes sont à moins de 30 euros : txistorra basque (saucisse au piment d'Espelette), entrecôte de Bavière, échine de porc noir de Bigorre, quasi de veau fumé au feu de bois, picanha de Black Angus.

Cette carte très riche, aux goûts variés, atteint son but. Chacun trouve un plat qui lui convient. Le service est empressé et souriant, alors les clients reviennent et inscrivent L'Absinthe sur leur carnet des bonnes adresses. Pas de surprise pour les desserts, où la mousse au chocolat rivalise avec des préparations aux fruits de saison.

L'Absinthe, 24, place du Marché-Saint-Honoré, Paris 1^{er} (01.49.26.90.04). Carte : environ 50 €. Du lundi au samedi.

LE DÉJEUNER DU DIMANCHE DE...

... BENJAMIN PATOU

Il ne pérore pas, mais ne cache pas sa satisfaction d'avoir fait en dix ans du Moma Group (1 200 salariés, 22 établissements) un spécialiste reconnu dans les métiers de l'hospitalité et de la restauration. Recette du succès ? Des lieux stratégiques, une déco soignée, une ambiance et, bien sûr, de bons chefs. Un art qu'il admire sans le pratiquer. Le dimanche, Benjamin Patou, dont les talents de cuisinier se limitent à préparer des œufs brouillés pour ses filles ou des toasts de Maviar (œufs de cabillaud fumés) de chez Petrossian, passe volontiers la main à son épouse pour des « *frichtis de qualité, à partir d'excellents produits bruts* ». Lorsque le couple est dans son chalet du Grand-Bornand, c'est omelette baveuse au jambon, reblochon, légumes du jardin apportés par Marc Veyrat pour tout le monde. Simple, mais pas banal ! Parmi les plats d'Émilie, se retrouvent la saucisse de Morteau, les veloutés de champignons ou de courge, le crumble à la mirabelle... Et quand la petite famille va au restaurant, elle se réunit aux Vapeurs, à Trouville. Et à Paris, chez Andia ou au Café Lapérouse, adresse du groupe qui doit s'implanter à Londres et Miami l'an prochain.

Laurence Haloche



SERVICE DE PRESSE

