



LE FIGARO SCOPE

LES NOUVEAUX RESTOS

Casa Luisa, tapas mondaines

Gare de la Muette, le Moma Group invite un étoilé catalan au-dessus d'Andia.

Des lustres que cette gare de La Muette se rêve une postérité en jouant au restaurant, des lustres qu'elle déraille consciencieusement à chaque nouveau passage. C'est bien simple, avec elle et jusqu'alors, l'échec ne cachait même plus le suivant. Train vraiment d'enfer où sa jolie frimousse de guillerette gare à la Prévert n'a jamais réussi à faire passer le triste inventaire de plats poussifs comme tortillards. On y aurait servi du sandwich SNCF que cela n'aurait pas été vraiment pire.

Avec ce nouveau printemps, on attendait donc le énième aiguillage qui la verrait se ramasser avant la fin de l'été si ce n'est, cette fois, le spot enfin sur des bons rails, car voilà ce 16^e narcissique désormais à l'heure tapas. Non contente de trouver là un genre suffisamment voyage pour taquiner l'appétit d'un public qui ne l'est pas moins, cette fraîchement baptisée Casa Luisa se dégote un certain Romain Fornell, le plus occitan des chefs catalans devenu référence du côté de cette Barcelone culinaire jamais frileuse à chahuter les codes. Et sa vision de tapas franchement fusante à n'en faire qu'à sa bouche, mélange de classiques du genre et de détournements, les uns comme les autres traités au cordeau. Côté incontournable, un pan con tomate sonore, solaire, bien disposé à lâcher tous les croustillants de ce rare et fameux pain cristal que même les Ramblas ont fini par

oublier. Plus déconcertante mais pas moins convaincante, cette tortilla ouverte à la morue que l'on attendait dans son habituelle version pneumatique avant de la découvrir délicieusement svelte, sexy, citadine.

Nul doute que quelques mal lunés couchés à 20 heures s'étonneront de croiser la mozzarella et la truffe au flanc du bikini (sorte de croque ibérique) tandis que jusqu'à minuit, les bcs nettement moins coincés décrocheront la petite lune des crevettes de Palamos fraîches à l'ail et piment, du tartare de tomates et d'un gaspacho que l'on si-phonnerait bien à la paille. Acceptons la bonne surprise d'un Neuilly Auteuil Tapas !

AVEC QUI? Carlos Alcaraz quand il passera par Roland-Garros.

UNE, DEUX, TROIS ASSIETTES... Croquettes de jambon : friandes. Tortilla ouverte à la morue : remarquablement aérienne. Ganache chocolat, huile d'olive et fleur de sel : haute définition.

DANS LE VERRE? Au bar plus qu'à la cave avec une série de cocktails bien banderillés dont cette sangria maison aussi sérieusement dosée qu'arrangée.

SERVICE: souriant, sportif, très à son aise dans le porté d'assiette.

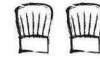
L'ATTENTION: l'ouverture des portes dès 11 heures, la disponibilité du voiturier.

ZUT! Aucune résa, le rosé bio Leos de Patrick Bruel franchement pas top.

L'ADDITION: entre 35 € et 70 €, selon les pioches et l'entrain qu'on y mettra.

QUELLE TABLE? Au vert de la véranda.

E. R.



CASA LUISA

19, chaussée de La Muette (16^e).

TÉL. :

01 80 40 79 88.

HORAIRES :

Tlj jusqu'à minuit.

MÉTRO :

La Muette.



Romain Fornell, chef de Casa Luisa.

CASA LUISA