

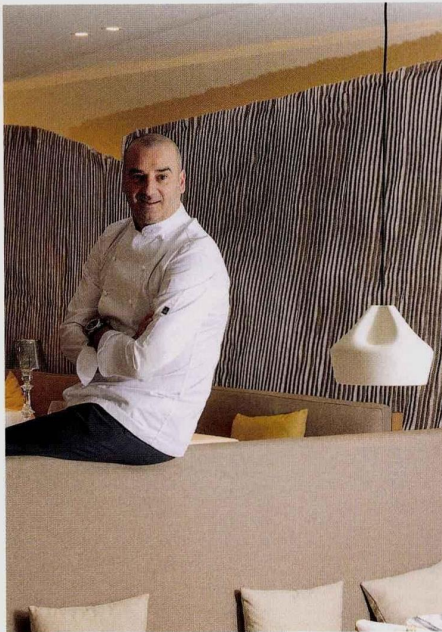


Vivre@Forbes

RESTAURANT

CASA LUISA, ET VIVA ESPAÑA !

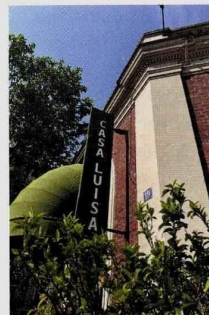
PAR YVES DERAÏ



Certains endroits pourtant idéalement placés à Paris ont parfois du mal à se stabiliser, comme frappés par une malédiction injuste. C'est le cas de ce lieu pourtant charmant que beaucoup connaissent sous le nom de La Gare, dans le 16^e arrondissement. Cette ancienne gare située chaussée de la Muette a été relancée à maintes reprises, sans succès, jusqu'à ce que le groupe Moma trouve la formule magique pour conjurer le sort.

Au sous-sol, le restaurant sud-américain aux couleurs chatoyantes semble, en effet, avoir trouvé sa vitesse de croisière. Il restait à définir une identité à la salle de plain-pied nantie d'une terrasse couverte ou découverte en fonction de la météo. C'est désormais chose faite avec Casa Luisa, un bar à tapas efficace et accessible signé Romain Fornell, chef toulousain d'une quarantaine d'années qui a travaillé dans le passé avec des chefs multi-étoilés tels que Jean-François Piège et Alain Ducasse.

Chez Casa Luisa, pas de haute gastronomie mais on peut s'y régaler de croquettes de crevettes,



croquantes dessus et coulantes dedans ; d'une salade de ventrèche de thon accompagnée de tomates cerise de qualité et d'oignons nouveaux ; et, bien sûr, d'une assiette généreuse de ce fameux jambon ibérique, gras, addictif, régressif, bref, merveilleux.

C'était pour commencer... À suivre, on choisira entre les crevettes ail et piment et les dés de bœuf au poivre noir ou, pourquoi pas, le thon rouge à la plancha.

Puis surtout, on ne ratera aucun dessert de partage, la crème catalane comme une crème brûlée, le chocolat à l'huile d'olive et sel comme il est de rigueur désormais, et le flan à la vanille et crème proposé à 3 euros !

La musique de fond choisie par le directeur artistique du lieu, Hervé Prouteau, invite à la nostalgie sans mélancolie. En résumé, le cocktail idéal qui devrait valoir une longue vie à Casa Luisa.

CASA LUISA

- **Adresse** : 19 chaussée de la Muette, Paris 16^e
- **Tarifs** : Compter 40 euros par personne (pas de réservation)

YOZORA, art in progress

Au premier étage du Centre Pompidou de Metz, un restaurant gastronomique propose désormais aux visiteurs une carte intéressante qui devrait se muscler avec le temps. Aux manettes, Charles Coulombeau, chef étoilé à Nancy qui compte parmi les espoirs de la discipline. Créatif, appliqué, il a voulu, avec Yozora, jouer la carte de la contemporanéité si opportune en ces lieux, sans renier ses influences nipponnes. Dans son menu dégustation, il sert, par exemple, en entrée, une carotte au miso, sésame et kimchi très réussie. Ou encore un très savoureux foie gras et queue de bœuf accommodés en chawanmushi baignant dans un délicieux bouillon à la citronnelle que l'on aurait peut-être préféré plus chaud (mais le saura-t-on un jour...).

Dans cette petite salle épurée d'où l'on peut contempler une partie de la ville, on déguste, en plat, sans résistance, un omble chevalier à la cuisson parfaite, rehaussé d'une sauce tourteau et yuzu, véritable incitation à se jeter sur le pain pour ne pas en laisser une goutte. Pour finir le repas, on a le choix entre un dessert chocolat et citron vert et une délicate osmose entre la



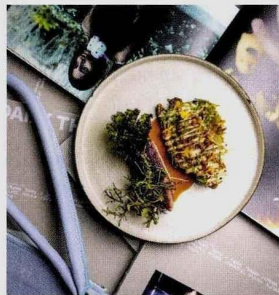
cerise et l'amande, légère et puissante à la fois, comme d'ailleurs la cuisine de Charles Coulombeau, candidat à une nouvelle étoile Michelin.

YOZORA

- **Adresse** : 1, parvis des Droits de l'Homme, à Metz
- **Tarifs** : Menus à 95 et 135 euros

NON MAIS HALO, quoi !

Pas de doute, le chef de Halo, Victor Blanchet, est un grand rôtiisseur, passé chez Passard, qui sert l'une des meilleures côtes de bœuf de la capitale. Chose rare, il parvient même à cuire une moitié saignante et l'autre bleue, ce qui est souvent promis mais rarement obtenu. Dans une ambiance jeune et décontractée, digne d'un 2^e arrondissement en plein essor sur le plan culinaire, on peut partager, pour entamer le repas, des entrées saines et savoureuses comme le carpaccio de thon rouge ou les asperges vertes arrosées d'une viennoise à l'ail des ours.



HALO

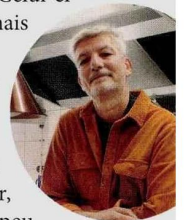
- **Adresse** : 12 rue Saint-Sauveur Paris 2^e
- **Tarifs** : Entre 50 et 80 euros par personne

GUEFEN, pour l'audace et l'accueil



La gastronomie israélienne n'en finit pas de multiplier ses représentants à Paris, pour le plus grand plaisir des clients. Guefen, la nouvelle table écoresponsable du chef Ohad Amzallag, n'est pas faite pour plaire à tout le monde. Celui-ci ne se sert d'aucune épice pour « pimper » ses plats mais joue sur toute la gamme de la fermentation.

Pour donner le ton, son pain kubané aux pistaches et miel fermenté est un pur bonheur. Très audacieuse, la verrine cracker riche d'un bouillon dashi, de kumquats fermentés et d'œufs de truite réveille le palais. Malheureusement, le filet de bar, velouté de chou-fleur, sauce carbonara, l'endort un peu derrière. La tartelette citron servie au dessert étonnera grâce à la glace miso qui l'accompagne. Mention spéciale au service, particulièrement prévenant.



GUEFEN

- **Adresse** : 9, rue du Vertbois, Paris 3^e
- **Tarifs** : Menu dégustation à 107 euros