



## Plaisirs Gastronomie

SP CASA LUISA



Mary Erlingsen,  
une décoratrice  
franco-norvégienne,  
a mis l'accent  
sur l'esprit terrasse.

### Casa Luisa

# UN ESPRIT BARCELONE À PARIS

**HEURE ESPAGNOLE** Ce nouveau bar à tapas est ouvert en continu  
de 11 heures du matin à minuit

Une adresse pour prendre un verre, grignoter, savourer ou dîner avec des amis. Un lieu festif, sans réservation et sans interruption, de quoi se jouer des impératifs du bureau ou des aléas de la vie trop pressée. La déco a été pensée par la jeune designer Mary Erlingsen du studio Björg, une décoratrice franco-norvégienne et touche-à-tout, qui a mis l'accent sur l'esprit terrasse. Casa Luisa, c'est un nouveau repère élégant et convivial, avec une carte de tapas gastronomiques. Tout y invite l'Espagne à table, au bar et à ses mange-debout : le papier peint mauresque d'Iksel et les dégradés terre de Sienna qui rappellent les ocres des collines de Castille. L'atmosphère informelle de la Casa, à l'intérieur, se vit autour des canapés Chesterfield, des chaises bistrot et des objets chinés aux puces et en brocante. Rien de codé, le tout joyeusement désordonné, mais de belle qualité.

C'est Romain Fornell, chef sévissant déjà à Barcelone, qui nous propose une carte du soleil qui lui ressemble, authentique, ancrée et sincère. Ce créateur né à Toulouse est le seul Français à avoir été étoilé des deux côtés, en France et en Espagne, mais cela ne lui monte pas à la tête. Imaginer un bar à tapas et accompagner Benjamin Patou dans cette belle démarche ibérique l'a séduit. Sur la liste de ses propositions, on retrouve les grands classiques : les croquettes de jambon et de

crevettes, les patatas, la ventrèche de thon ou l'escalivada, les artichauts frits, le pan con tomate et pata negra. Les crudos s'imposent facilement, comme les tortillas à la gambas rouge ou à la saucisse noire, servies baveuses et à ciel ouvert. On n'oublie pas les beaux morceaux choisis saisis à la plancha – crevettes de Palamos ou bœuf à l'ail, poulpe à la galicienne. Attention, les petites assiettes qui

proposent tous ces délices sont en taille tapas, donc pour des petites envies, sinon en choisir plusieurs, c'est l'idée.

Les pressés pourront opter pour les irrésistibles bocadillos signature, fourrés tantôt au crabe, bœuf ou comté... qui nous font

immédiatement voyager. La carte des douceurs est à la fois catalane et castillane, avec son flan à la vanille, sa crème brûlée et sa « barcelonaise » à partager. Parfumée à la fleur d'oranger, elle relève le niveau des desserts espagnols. Attention, les tapas peuvent être riches en matière grasse et en calories, et nos envies se multiplient facilement, vous serez vite rassasiés. ●

ÉMILIE LAURIER

**Prix : de 5 à 17,50 euros les petites assiettes, plats de 15 à 22 euros, desserts de 3 à 7,50 euros.**  
**Casa Luisa, 19, chaussée de la Muette, Paris 16<sup>e</sup>.**  
**Tél. : 01 80 40 79 88. casa-luisa.com**