

LES NOUVEAUTÉS À LA CARTE

PREMIER SERVICE

PAR EMMANUEL RUBIN



COBÉA

11, rue Raymond-Losserand, XIV^e. Tél. : 01 43 20 21 39. Tlj. sf dim. et lun. Métro : Gaité. ♥♥♥♥

▲ Au printemps dernier, il y avait encore là le Monsieur Lapin, restauration de poche d'un coscu cocasse que certaines bourgeoisies de quartier n'en finissaient plus d'accompagner dans les paresse de la proximité. Depuis quelques jours, sans plus d'alerte que les bonnes manières d'une salle aux façons de salon sage et patient, un jeune chef, libéré du cadenas doré de quelque table de grand palace, s'offre le libre propos d'une cuisine comme il lui plaît. Et comme souvent désormais aux parages des saveurs d'auteur, l'assiette ménage les coups d'éclat comme pour excuser l'économie des propositions. Pas mieux qu'une huitaine de plats à l'appel de la carte mais, à chacun d'eux, le cordeau d'une technique qui a le talent de ne pas trop se montrer, l'énergie du produit saisi au meilleur de lui-même et la conviction d'une personnalité. Les belles familles de l'ancien Monsieur Lapin n'en revenaient toujours pas d'être aussi délicieusement chamboulés dans leurs habitudes.

AVEC QUI ? Une jeune fille pas si rangée. **UN, DEUX, TROIS PLATS ?** Couteau de plongée, persillade : la mer devient chair. Pigeonneau, houmous, miel et citron : équilibré, construit, le houmous tiède, presque torréfié orientalisant la belle bourgeoisie d'un pigeonneau d'orfèvre. Fraise en meringue : graphique, peu pratique à l'usage mais violemment parfumée. **SERVICE ?** Pro et dispo. **L'ADDITION ?** Fatalement d'une certaine envergure. Menu (déj.) à 38 €. Menus à 55 € (4 plats), 75 € (6 plats) et 95 € (8 plats). **QUELLE TABLE ?** La 2.



UNIQUE!



COUREZ-Y!



RÉSERVEZ MAINTENANT!



À VOS FOURCHETTES!



OUF, UN KILO DE GAGNE