

Restaurants



Gastronomique, 14^e

Cobéa

Philippe Bellissent, le jeune chef talentueux et étoilé de l'Hôtel, rue des Beaux-Arts, a décidé de prendre son envol en reprenant avec Jérôme Cobou ce Mr Lapin, institution du 14^e créée en 1920. Deux jeunes gens passés par de grandes tables et qui ont l'amour du travail bien fait. Après quelques travaux, la maison est plus belle et, un peu comme le PS avec les primaires, rajeunie grâce à sa déco de style plus contemporain. Si, dans l'absolu, la table reste chère (dans un contexte morose), cadre, service, qualité des produits, sans oublier le travail du chef et de son équipe, frisent ici l'excellence. Et, côté papilles, le voyage vaut incontestablement le déplacement ! Après quelques délicieux grignotages en guise d'amuse-bouche, nous goûtons un maquereau en escabèche accompagné de fenouil, dans sa belle gelée jaune-vert, d'une finesse et d'une délicatesse rare. La superbe aubergine, avec girolles et amandes fraîches, est un pur délice elle aussi. Quant aux plats, un cabillaud rôti, purée de fenouil et encornet ainsi qu'un filet mignon de cochon aux pommes (fruits et légumes), ils vous emmènent au pays de la volupté. Esthétique, cuissons, alliances, équilibre, tout y est. A peine ouverte, la table vaut une étoile. Alors bravo ! Attendez la bonne occasion s'il le faut, mais allez-y !

R.Z.

11, rue Raymond-Losserand, 14^e, 01-43-20-21-39. Tlj sf dim. et lun. Derniers services 13h45 et 21h45. Formule midi 38 €, formule 4 plats 55 €, 6 plats 75 €, 8 plats 95 €.