

**RESTAURANTS**

La capitale n'est pas toujours le meilleur endroit pour percevoir les changements de saison. Peu importe, quelques chefs se font un devoir de proposer des produits saisonniers.

# Assiettes printanières



Asperges, petits pois et fromages de chèvre, le printemps s'affiche à l'ardoise du Vieux Comptoir.

Le saisonnier ramène sur les tables asperges, petits pois, morilles, rhubarbe, agneaux de lait, fromages de chèvre, araignées de mer, maquereaux, etc. Un éventail de produits frais et goûteux que l'on vous incite à découvrir chez des chefs qui se font plaisir en les cuisinant. C'est le cas au Maxan, restaurant au décor contemporain peu banal, proche de l'Elysée, qui reçoit régulièrement au déjeuner son lot d'éminences, où Laurent Zajac met en valeur les produits de saison, qu'il a le chic d'accommoder à sa manière : vive, savoureuse et parfumée. Nous avons un faible pour ses grosses asperges blanches cuites minute, bouillon de volaille et jambon d'Auvergne, et les escargots de Bourgogne petits pois à la française, deux entrées cuisinées finement,

tout comme le carré d'agneau de lait de Corrèze aubergines confites et jus court d'agneau. Accueil et service aux petits oignons.

Proche du théâtre du Châtelet, Au Vieux Comptoir – bistrot à vins ambiancé par une maîtresse femme, épaulée par un chef dont les assiettes « parlent vrai » – met le printemps à l'ardoise. Une clientèle de gens de robe (le Palais de justice est de l'autre côté du pont) se régale d'œufs cocotte aux morilles, d'asperges des Landes vinaigrette et d'une radieuse cocotte d'agneau de lait de Castille, composée de petites côtes et d'un peu de gigot d'agneau, pommes de terre rattes du Touquet et petits pois. Le coteaux-du-languedoc 2005 du domaine Clavel est en accord avec le plat. En ce moment, les fromages de chèvre étant

en pleine forme, un saint-félicien choisi par la fromagerie Marie-Anne Cantin (7<sup>e</sup>) est conseillé en fin de repas.

## Retour de la lisette

A La Cagouille, bistrot marin qui tient son cap contre vents et marée, la lisette (petit maquereau) a fait son apparition, préparée soit en papillote au thym ou à la vapeur avec un beurre d'agrumes. Le mulet, lui, dont la chair est fine et savoureuse, est rôti au four et servi avec un beurre aux échalotes confites. Pour la sardine, il faudra attendre un peu (courant mai). Le chef la sert simplement grillée, accompagnée de pommes de terre de l'île de Ré.

Au Ze Kitchen Galerie, les compositions printanières de William Ledeuil allument les sens. Com-

## Les adresses

**Le Maxan**, 37, rue de Miromesnil, 8<sup>e</sup>.  
Tél. : 01.42.65.78.60. Fermé samedi midi et dimanche. Formule 30 euros et carte environ 70 euros.

**Au Vieux Comptoir**, 17, rue des Lavandières-Sainte-Opportune, 1<sup>er</sup>. Tél. : 01.45.08.53.08. Fermé dimanche et lundi. 30-40 euros.

**La Cagouille**, 10, place Constantin-Brancusi, 14<sup>e</sup>.  
Tél. : 01.43.22.09.01. Ouvert tous les jours. Environ 55-60 euros.

**Ze Kitchen Galerie**, 4, rue des Grands-Augustins, 6<sup>e</sup>.  
Tél. : 01.44.32.00.32. Fermé samedi midi et dimanche. Menu 36 euros au déjeuner, carte 45 euros.

**Mori Venice Bar**, 2, rue du Quatre-Septembre, 2<sup>e</sup>.  
Tél. : 01.44.55.51.55. Fermé samedi midi et dimanche. Environ 70 euros.

ment résister au bouillon thaï de crustacés, crevettes, petits pois et galanga, ou à la soupe d'asperges, émulsion cresson et croquettes de burrata-citronnelle, entrées qui agacent les papilles avec élégance ? Le pigeon grillé laqué condiments, rhubarbe et tamarin, et le cabillaud aioli gingembre et curcuma frais sont aussi des plats qui font tilt.

Côté Italie également, le saisonnier est en action. C'est ainsi qu'au Mori Venice Bar, « il maestro » Massimo Mori propose actuellement six recettes d'asperges blanches de Vénétie avec des pâtes, raviolis, gnocchis, etc., et un risotto de morilles et trompettes de la mort. Molto bene. En dessert, crème fleurie, fraises de Trévise au vinaigre balsamique de 50 ans d'âge.

JEAN-LOUIS GALESNE