

LES SAVEURS DU PALAIS



La salle du restaurant Le Tarmac

DEUX BISTROTS : BALTHAZAR ET TARMAC

Finis les palaces et les grandes tables étoilées ? À l'index les services grandiloquents avec deux maîtres d'hôtels derrière chaque convive et les plats présentés sous cloche d'argent ? Finis les menus nécessitant un doctorat ès lettres pour comprendre l'énoncé de son plat ?

La crise financière aidant, l'heure est à la simplicité, au convivial et aux petites additions, et par la même occasion à la résurrection des bistrots d'antan. Sentant le vent tourner, Régis Bulot, l'ancien président des Relais et Châteaux, a abandonné les ors et les stucs de « ses » hôtels de luxe pour créer une nouvelle enseigne d'auberges et de bistrots de France. Priorité donc à une cuisine traditionnelle, au terroir et à une atmosphère chaleureuse.

Voilà donc le renouveau bistrotier, mais dans les deux exemples suivants, comme dans de nombreux aspects de la vie actuelle, tous les codes sont inversés. Dans le XVII^e arrondissement, la bourgeoisie du parc Monceau va gentiment s'encanailler sur des chaises en plastique, tandis que dans l'ex-quartier populaire de la gare de Lyon les travailleurs voyagent en consommant grâce à un gobo projetant une image de ville et des mots poétiques peints sur les murs.

Avenue Niel, au Balthazar, quelques cadres ou professions libérales, mais surtout, et le soir en particulier, des habitués sont ravis de venir se griser de la gouaille et de la bonne humeur du patron toujours en verve.

Cette clientèle-là habituée des grands restaurants et des tables d'affaires est enchantée de retrouver de l'ultra simple comme les œufs cocotte, du jambon fumé, une salade de pommes de terre au saumon, un *cheese-burger*, des frites, des tartares de bœuf et des desserts très classiques comme le baba au rhum, les profiteroles au chocolat, le pain perdu et sa glace à la vanille. Assurément tous ces plats-là ne sont pas très originaux, mais la qualité y est : de vraies frites au couteau, des poissons en provenance de petits pêcheurs.

À l'opposé, rue de Lyon, la clientèle d'ouvriers qui venaient déjeuner en salopette de travail à la Coluche a disparu et aujourd'hui elle est remplacée par des employés de bureau et des voyageurs en attente de correspondance. Pour ces appétits-là souvent férocés, du design avec un mélange d'inox, d'acier, de béton et de bois exotique Wengé et une cuisine ouverte avec des plats quasiment sortis du registre bistrotier, puisqu'ils sont teintés de « world food ». Un petit clin d'œil à l'Afrique et les frites sont au manioc et les croquettes de patate douce, un aperçu asiatique et les Saint-Jacques s'accompagnent de nouilles de Shanghai et de champignons noirs tandis que le magret de canard est snacké à une sauce Yakitori, une touche du Maghreb et la tajine de veau est aux citrons confits et à la semoule de pois chiches.

Au final, qu'est-ce qui réunit ces deux établissements-là, dits bistrots ? Bien sûr le franco-français vin ! Chez Balthazar, des prix raisonnables pour des deuxièmes crus de grande maison comme le Franck Phélan 2004 à 45 € et surtout l'offre, tous les dimanches et lundis pendant les trois prochains mois, de tous les vins à 50 % du prix affiché.

Au Tarmac, des références plutôt saisonnières et des bouteilles de petits vigneronns connus des propriétaires pour leur culture raisonnée (le Rhône Côtes du Ventoux Domaine Ferme Saint Martin 2007 à 22 €, le Morgon de Jean Foillard 2007 à 27 €, le Touraine Domaine Rin du Bois 2007 à 16 € de jeunes vins mais très agréables à boire).

Ici « tout est permis », c'est-à-dire que vous pouvez apporter votre propre bouteille et la boire tranquillement ou mieux partager avec votre voisin et vous faire de nouveaux amis en mal d'œnologie.

Laurence de Vivienne