



HACHÉ MENU  
PAR EMMANUEL RUBIN

## DOUBLE IMPACT, LE RETOUR DE L'AUDACE

C'est un peu comme remonter la foule en sens inverse, se coucher à l'heure où d'autres se lèvent, découvrir un film longtemps après sa sortie. Curieusement, les choses prennent un nouveau tour, un nouveau jour. Pour cette fraîche table, pas mécontent de n'y avoir pas trotté au premier temps de son ouverture. L'avoir laissée filer, attendre les lendemains de l'engouement. À cela qu'on arrive parfois à estimer une belle adresse, car, un peu plus tard, elles ne sont pas rares à n'avoir déjà plus rien à lâcher. Souffle coupé, inspiration en berne. Un restaurant, c'est souvent tout l'inverse. Un talent à durer, une patience à se tenir régulièrement. Dix mois après son lancement dans la coulisse du square d'Anvers, que vaut donc ce Double Impact déjà plébiscité comme l'un des plus audacieux de l'année ?

**Odysée promise** Au premier contact, sans le lui reprocher plus que de raison, on se dit qu'on n'a pas loupé grand-chose à devoir alerter pour la vingtième fois, en 2026, d'une cuisine ouverte, d'un duo de jeunes chefs et de ces pochettes-surprises de menus où l'on nous promet repas en trois, cinq ou sept étapes sans que l'on sache jamais ce que l'on va avaler. Et, une fois encore, glissé sous la serviette, un petit mot qui assure le repas dans l'idée de *L'Odysée* (déjà décidément très tendance), avec le menu invitant (on cite) « à travers la Méditerranée des origines. Celle où les récits naissent des vagues, où les paysages gardent la mémoire des passages et où chaque horizon promet une histoire ». Tout cela sûrement sincère, plutôt charmant, mais va falloir commencer à lâcher les voiles, les cheveux, les assiettes.

**Odysée tenue** Et les voici, les voilà, sept à la suite, véloces, volubiles, sûres de n'être pas comme les autres, téméraires à sortir à chaque recette une petite épopée de saveurs, de parfums, de textures, de cuissons, d'alliances, de Grèce, d'Italie, de Maghreb, de Japon même. Les duettistes en cuisine la jouent Achille aux fourneaux, singuliers dans le propos, cinglants dans la touche, pas là pour se contenter du seul produit tombé à l'assiette. Il y a là de la cuisine, une revanche du créatif, une gastronomie cambrée, deux gamins dans l'audace, des nuances, une conviction au-delà du cosmétique, une brioche tiède qui lâche un coulis dans l'esprit d'une salade grecque, tomate, pistache, des finesses de tripes d'agneau grillées dans un soufflé de menthe et d'aubergines, des moules à cru chauffées par une éruptive sauce tajine harissa, un ramen inversé en façon de cromesquis (nouille extérieure éclatant sur bouillon de sardine), du poulpe laqué comme un Soulages fruité de poivron confit, praliné de cacahuète, de la lotte, lentilles et céleri, du saint-félicien et de la patate douce en craquant de canistrelli... Merci pour le voyage !

### MAIS ENCORE...

**LE PUBLIC.** Six couverts seulement ce soir-là, mais suffisamment emballés, convaincus pour faire croire que la salle était pleine.

**LE SERVICE.** Encore un duo, directeur de salle et sommelier, tenues cool mais diablement investies. Le premier éclaire sans réciter, le second décoche des bouteilles pleines de surprises (blanc grec aromatique Dafni Psarades 2024, pinot pas comme les autres d'un savigny-lès-beaune 1<sup>er</sup> cru, Simon Bize & Fils, 2021). **EST-CE CHER ?** Ni un cadeau ni un braquage. Menus à 75 € et 95 € et bel effort d'un menu déjà à 38 €. **FAUT-IL Y ALLER ?** Double oui ! 57, rue Claude-Rodier (9<sup>e</sup>). Tél. : 06 99 80 45 87. Tls sf dim. et lun. Jeu. et ven. au déj. Métro : Anvers.

Emmanuel Rubin

Rachetée par Benjamin Patou, l'institution de la Madeleine est confiée à Cyril Lignac. Sa promesse de renouer avec la fête et la capitale est-elle tenue ?

N'en doutons pas, aux soirs à venir, il va bien falloir se fader le rigodon des insupportables qui, à l'endroit de l'adresse, ne manqueront pas de la jouer à l'envers et de cracher dans la soupe qui les nourrit. Il y aura là ce qu'il faut de quarts mondains, de technosnobs, de pathétiques « y retournerai-je ? », de Shadoks Michelin prodigieux à pomper les étoiles, de petits becs Rastignac, d'appétits strapontins et de fourchettes, couteaux, portables, tous aussi égaux que lamentables à poser leur culot (une syllabe de trop) du côté d'une adresse qui en a bien trop vu pour s'en inquiéter. Car, dans ce mouvement très actuel des légendes en come-back, après Maxim's, Laurent, Le Grand Véfou, Lapérouse, Prunier, au tour de Lucas Carton de relever son glorieux menton.



### LUCAS CARTON

9, place de la Madeleine (8<sup>e</sup>).  
Tél. : 07 44 04 13 96.  
**HORAIRES :** Tous les jours. Jusqu'à 2 h.  
**MÉTRO :** Madeleine.

Le grand monde, un prince de chef dans les années 1980-1990 (Senderens) avant, ces quinze dernières saisons, le crépuscule de l'idole (gastronomie de façade, salle vide, Paris ailleurs).

Depuis lundi dernier, un tycoon de la restauration (Benjamin Patou) lui sauve la mise, reprend les coutures sans les dénaturer et invite un certain Cyril Lignac (si, si, en personne) à tenir la brigade (pour l'heure, vraiment) en rafraîchissant classiques et recettes de l'âge d'or. Ça tombe bien, l'époque semble en retrouver le désir. Belles pièces à la parade, sauces montées



Le chef Cyril Lignac devant Lucas Carton (8<sup>e</sup>).

FRANÇOIS BOUCHON/LE FIGARO

minute, dressages en volume, tout un appétit qui a le sens de la fête sans jamais chercher à nous piquer la vedette. Que se passe-t-il au Lucas ? Ce qui pouvait lui arriver de mieux. L'envie et Paris sont de retour.

**AVEC QUI ?** Un cœur qui bat.

**UNE, DEUX, TROIS ASSIETTES...** Salade de homard breton : d'un bel éclat avec quelques dernières franboises qui trouvent leur place. Chateaubriand Lucas Carton : un beau ténébrous. Soufflé Grand Marnier flambé : lorsqu'il sort ainsi (belle tenue, flambage docile), le plus beau baiser de la gastronomie française.

**DANS LE VERRE ?** Carte souple à jouer la sûreté comme les classiques. Et, puisqu'on croise un sommelier, autant lui laisser la main. Laquelle ne tremble pas à revendiquer un bordeaux rouge, soyeux margaux, Blason d'Issan, 2019.

**L'ATTENTION** : l'arrivée d'un bar à l'étage des salons, le piano du soir, le retour d'une cave à cigares.

**ZUT !** Les frites taille fine, mais trop blanches, si peu rousses. Un peu de croustillant, s'il vous plaît.

**AU PETIT COIN ?** Décidément le décor nous suit partout.

**SERVICE** : les gestes, les pas, les sourires, tous à bonne mesure à faire glammer.

**L'ADDITION ?** On s'attendait à plus culotté. À la carte, hors caviar (sur le bar, sur une pomme de terre), minimum 64 €, maximum 145 €.

**QUELLE TABLE ?** Dans l'entre-deux-salles, une banquette en demi-lune qui, dit-on, serait la meilleure. À l'usage, pas faux !

**AU PASSAGE !** Justement, avant, après, un petit tour par la très accolée galerie de la Madeleine.



PAPAPA



### Papapa

**Genre** : entre jardin et contemporain, place des Vosges et discrétion, un café se glisse au pli de la maison de Victor Hugo en disposant quelques comestibles librement inspirés par la géographie gourmande du grand écrivain. Le traitement est plutôt coquet, la ville prend son temps, la dégustation se plaît à la marge.

**Prix** : 10-35 €. Kraken (brioche toastée, chair de crabe, pomme, beurre d'algue) : moelleux, douillet. Quasimodo (pot de haricots blancs, carotte, jarret de bœuf, laurier, thym) : autrement nommée *bean jar*, roborative spécialité de Guernesey dans l'esprit *cottage food*. Teurgoule : riz au lait à la cannelle plutôt bien dans sa Normandie.

**Avec qui ?** Une Adèle...

**Bonne table** : au jardin près de la fontaine et, dedans, toute la banquette. Service à petit pas.

6, place des Vosges (4<sup>e</sup>). Sans rés. Tj sf lun. De 10 h à 18 h. Métro : Saint-Paul.



RELAIS DE LA POSTE



### Relais de la Poste

**Genre** : il y avait là un de ces bistrotts où les velours côtelés du quartier n'en demandaient pas trop à des petits plats rétro. Le voici tout juste repris et la mise désormais tamisée dans l'idée d'une cave-club où les assiettes auraient tendance à chercher midi (et minuit) à quatorze heures...

**Prix** : entre 20 € et 35 €. Figures brûlées, magret de canard séché, cantal, roquette : casse pas trois pattes ! Buns de filet de bœuf, chou rouge et blanc, mayonnaise au mole poblano : plaisir d'adieu. Brochettes de poule laqué au jus corsé, purée de maïs, oignons nouveaux : claires et nettes.

**Avec qui ?** Un(e) cartophile.

**Bonne table** : au cuir de deux petits fauteuils club ! Service plein d'entrain. 103, rue du Cherche-Midi (6<sup>e</sup>). Tél. : 06 26 06 32 96. Tj dim. et lun. (déj.). Jusqu'à 00 h (lun. à mer.), 1h30 (jeu. à sam.). Métro : Vaneau.



EL CHEIKH



### El Cheikh

**Genre** : lancée par l'ex-« Top Chef » Mohamed Cheikh, une boîte à sandwichs distrayante à déguiser son pop décor en nostalgie de café bléard et gaver sa street food en mode nord-af. Pourquoi pas si l'on se perd à Tolbiac. Sinon laisser les « infuglandeurs » y traîner leurs estomacs et leurs écrans en attendant le prochain vol pour Dubaï.

**Prix** : environ 10-15 €. Sandwich shish taouk (poulet mariné au paprika fumé, tomates, oignons, sumac, menthe, sauce ail) : bien équipé. Sandwich Fricassi Tounsi (thon à l'huile, pommes de terre, olives, œuf mayo, harissa) : vite bouillonnant. Pommes de terre gaufrettes, sauce algérienne : vraiment gaufrettes.

**Avec qui ?** Un frérôt.

**Bonne table** : à la table « limonade Gignone » (vous comprendrez in situ). Service ambiancier. 4, rue Arabes-Moureu (13<sup>e</sup>). Tél. : 01 43 14 68 57. Tj sf dim. Métro : Olympiades.

au lait et au sucre.



MANTEGARIA - CELINE LECHEUR - COROSSOL

influencé la déclinaison trouvée dans la province de Macau.

**LE LIQU.** Cela fait quatre générations que la Pâtisserie de Choisy est un pilier de la communauté chinoise du 13<sup>e</sup> arrondissement parisien, avec sa petite boutique joyeuse au comptoir débordant de douceurs, donnant directement sur la très animée avenue de Choisy. La tarte aux œufs est logée dans un feuilletage délicat et la crème y est douce, avec un goût d'œuf prononcé. Pour les plus courageux, il y a aussi la version au fameux durian, fruit à l'odeur étrange qui cache pourtant un goût plutôt doux.

## Et aussi

### LE FLAN BRÉSILIEN DE GABRIELA

L'institution brésilienne au décor bariolé du bas 9<sup>e</sup>, ouverte depuis 2002 en l'honneur de l'écrivain Jorge Amado, compte deux flans à sa carte des desserts. Le traditionnel pudim de leite, cousin de notre crème caramel, mais aussi une « creme do homem » imaginée par le chef patron, Celso de Freitas Andrade, d'après un dessert évoqué dans un ouvrage d'Amado, qui le dégustait également chez lui, à Bahia. Il s'agit d'un flan à la texture mousseuse, proche de la guimauve, réalisé avec du blanc d'œuf, de la gélatine et du lait de coco, dont la couleur blanche contraste avec la sauce chocolat qui le nappe et le parfume. Une rareté qui s'avale comme un nuage.

3, rue Milton (9<sup>e</sup>). Tél. : 01 42 80 28 14. Tj sf dim. (din), lun. (déj.) et mar. (déj.). Crème do homem : 10 €. Pudim de leite : 8 €.

### LA TARTE AU LIBOULLI DE SEL ET SUCRE

Depuis le début de l'année, le pâtissier Sébastien Dégardin est installé avec son épouse, Sandrine, en contrebas de la place de Clichy. À la fois traiteur et pâtisseries, avec quelques tables pour s'installer sur place, leur coquette boutique donne son interprétation de la tarte au liboulli, cousine du flan parisien originaire du Boulonnais, dans les Hauts-de-France. Orthographiée ici « liboulli », elle existe en deux versions : sur pâte briochée (comme le veut la tradition) ou sablée. Dans les deux cas, l'appareil vanillé, bien croulé, est peu sucré et crémeux à souhait. 57, rue de Clichy (9<sup>e</sup>). Tél. : 01 72 44 28 40. Tj sf WE, de 10 h à 18 h. Tarte au liboulli : 4 € (individuelle) et 15 € (3-4 personnes).