



De l'autre côté du périphérique

Jean Malcor

Il n'y a pas si longtemps, aller déjeuner ou dîner en banlieue soulevait interrogations, réticences et perplexité. Il faut dire que s'y rendre était plutôt anxiogène, car le dieu GPS ne régnait pas encore sur ce monde et les compétences topographiques du chauffeur de taxi qui vous prenait à son bord étaient aussi aléatoires que celles de Christophe Colomb appareillant pour les Indes et arrivant aux Amériques. Quant à s'y rendre par ses propres moyens, cela pouvait s'avérer risqué faute d'une solide expérience de randonneur et d'une certaine virtuosité à lire une carte. Ajoutons que les restaurants situés au-delà des barrières de l'octroi (à peu de chose près le périphérique aujourd'hui) ne sortaient pas forcément de l'ordinaire et de l'utilitaire. Il n'en faut que mieux saluer Claude Verger à Clichy et Michel Guérard à Asnières qui furent pionniers en la matière voici une quarantaine d'années. Quoi qu'il en soit, les choses ont changé. Les banlieues cherchent à se rendre attrayantes, les centres-villes sont animés et, pour beaucoup, ce ne sont plus ces larges avenues interminables et ces espaces verts faméliques. Pour toutes ces raisons, nous avons arpenté la grande couronne pour tenter, sinon de décrocher pour vous la lune, du moins de dénicher quelques étoiles. L'astronaute Thomas Pesquet aurait été tout désigné pour accomplir cette mission. Quel gain de temps et d'énergie si nous avions pu récupérer les clichés qu'il aurait pu prendre au-dessus de cette zone. Mais la trajectoire de son vaisseau ne passait pas par là ! Revenus sur terre, voici où nous ont conduit nos pas et, puisque nous parlions d'étoiles, l'une de ces adresses vient d'en devenir une. De retour chez vous, vous pourrez l'accrocher sur votre sapin, elle y sera du meilleur effet.

Le Saint Joseph

100 Boulevard de la République 92250 La Garenne-Colombes
Tram T2 (station Charlebourg)
Tél. 0142426449. Fermé samedi midi, dimanche et lundi soir

Menu carte : 34 €.

Cadre. Si vous n'avez pas de GPS, ce n'est pas grave, cette adresse se trouve à deux pas de la place de Belgique archiconnue à la Garenne-Colombes. On pénètre de plain-pied dans ce restaurant à la vitrine sobre. Petite salle lumineuse d'une vingtaine de places où l'on est un peu au coude à coude dans la partie du fond. Décoration en toute simplicité, presque spartiate. Murs blancs et gris taupe, tables en bois sans fioritures, mais, paradoxalement, l'atmosphère n'en est pas moins conviviale.

Accueil. Féminin et adorable

Entrées. *Pressé de jarret de porc*: part généreuse et onctueuse à laquelle les champignons apportent une note boisée du meilleur effet. *Lentilles Beluga cuisinées comme une carbonara, feuilles de cresson*: lentilles fondantes préparées avec des lardons qui bonifient ce plat par la saveur qu'ils lui apportent.

Plats. *Poitrine de cochon confite huit heures, chou vert et andouille de Guéméné*: cuisson remarquable de cette poitrine croustillante en surface et moelleuse à l'intérieur, un chou en compotée apporte un peu d'acidité et de fraîcheur. *Onglet de veau poêlé, céleri-rave mijoté, échalotes au whisky et cacao*: du classique, me direz-vous, mais la viande était tendre à souhait, relevée par une sauce de caractère pour emporter la mise.

Desserts. *Riz au lait* à damner un saint (le chef a exercé à la Régallade, la référence en la matière), tendreté du grain moelleux, onctueux du caramel rendant ce dessert irrésistible. *Clafoutis aux poires cuites au vin rouge*: présentation originale, les poires trônent sur la pâte au lieu d'y être enrobées comme la tradition le veut, cette dissociation est un peu frustrante, car le dessert y perd un peu de son âme.

Pour accompagner ce repas, nous avons bu un Fitou Château Les Fenals 2015 fruité sans être trop tannique.

La Table du 11

La Cour des senteurs, 8 rue de la Chancellerie, 78000 Versailles
Gare Versailles Rive Gauche / bus 176 (station Château de Versailles)
Tél. 0983347600. Fermé dimanche et lundi

Menus midi: 44 € et 55 €, le soir menus dégustation: 75 € et 95 €.

Cadre. À deux pas du Château de Versailles et de son effervescence touristique, ce restaurant est venu s'installer dans un coin paisible loin du bruit: la Cour des senteurs, au charme indéniable et où l'on se sent bien d'emblée. Décoration contemporaine dépouillée et raffinée, moquette bleue, tables modernes en bois, fauteuils recouverts de velours vert et bleu, murs aux motifs japonais.

Accueil. Efficace, souriant et sympathique.

Entrées. *Cœuf bio, courge et poutargue:* plat un peu hétéroclite mais qui fonctionne bien, œuf cuit à basse température dont le moelleux est en complicité avec la fermeté d'une courge découpée en filaments, la poutargue apportant une touche iodée qui booste l'ensemble. *Salsifis, comté et champignons, graines de pavot et de lin:* les salsifis revenus dans le beurre et recouverts d'une sorte de « panure » de graines de pavot et de lin sont délicieusement fondants, une crème de comté y ajoute une touche de suavité et les champignons une note forestière.

Plats. *Saint-Jacques, fenouil, clémentine:* toujours ce contraste bienvenu dans les saveurs avec ces Saint-Jacques juste saisies et cette crème de fenouil qui fond dans la bouche, la clémentine y allant de sa note un peu acidulée. *Cochon ibérique, choux:* croustillant et fondant de la viande et le mélange choux maraîcher et choux de Bruxelles braisés et moelleux se renvoient la balle.

Dessert. *Café, tonka:* biscuit chocolaté et glace au café, tuile de cacao et siphon de tonka: vos papilles ne savent plus où donner de la tête avec du craquant, du fondant, du nuageux!

Un Saint-Joseph 2015 aux vertus de finesse et d'élégance a accompagné ce repas.



Le Pouilly Reuilly

68 rue André Joineau, 93110 Le Pré-Saint-Gervais
Métro Hoche

Tél. 0148451459. Fermé samedi midi, dimanche et lundi soir

Menus: 27 à 32 €, carte: 40 à 70 €.

Cadre. Ce bistrot est situé dans une rue qui nous fait croire que nous sommes loin de Paris. Attirante devanture Seventies, avec son enseigne aux lettres de guingois. Bistrot resté dans son jus, deux salles séparées par la cuisine qu'il faut traverser. Comptoir en bois et zinc, vieilles horloges, tables en bois, banquette en moleskine. Atmosphère de bons vivants au coude à coude, complices. On n'y vient pas pour batifoler.

Accueil. Discret et attentif.

Entrées. *Salade de museau vinaigrette:* viande confite et tendre se vautrant dans une vinaigrette d'enfer. *Escarlots au beurre d'ail maison:* enfouis dans leurs coquilles et mijotant dans un beurre encore frémissant, leur aspect charnu donne l'eau à la bouche.

Plats. *Gratin d'écrevisses au coulis de homard:* mélangées à une fondue de poireaux, les queues d'écrevisses, goûteuses, se laissent croquer. Un petit bémol au demeurant: le coulis de homard avait du mal à se faire connaître, sans doute pour être passé un peu trop longtemps au four. *Rognon de veau émincé sauce moutarde:* belle cuisson de ce rognon servi rosé avec des pommes de terre rissolées, tendreté de la viande dont le goût n'était pas étouffé par la sauce moutarde, pommes de terre fondantes.

Desserts. *Baba au rhum:* bien dodu, largement arrosé et servi avec des raisins secs, ce baba n'avait pas à rougir de sa prestation. *Millefeuille:* croustillant et aérien, crème pâtissière délicate, une belle conclusion...

Un Reuilly fût de chêne 2015 fruité nous a tenu compagnie tout au long de ce repas.