

Sans doute l'évocation de cette chanson d'Eddie Constantine ne réveillera-t-elle la nostalgie que de nos lecteurs les plus âgés. Nous rappellerons aux plus jeunes que l'auteur y chantait l'influence et l'importance des femmes dans sa vie. Dans la même veine, alors que l'édition 2019 du Guide Michelin vient de mettre les femmes à l'honneur, notamment parmi les primo-étoilés, cet article est une façon de rendre hommage à toutes celles qui se sont succédé à leurs fourneaux et de souligner leur influence. Depuis l'apparition de l'homme sur terre, les femmes ont assuré l'intendance. Cela a débuté par le plus simple : l'allaitement (peu de manipulations) pour devenir plus complexe avec l'apparition du feu (qui n'a pas connu la difficulté d'allumer un barbecue en plein air ?). Utiliser les grottes pour se loger et, plus tard, vivre dans une maison ne put que faciliter la création de recettes et de tours de main. Mais, à la fin du Moyen-Âge, les hommes prirent les choses en main pour tenir désormais la queue de la poêle (de Taillevent à Bocuse en passant par Escoffier et Point, ils vont représenter le gratin de la gastronomie) et accéder à la célébrité. Vers les années 30, quelques femmes (les mères lyonnaises dont la mère Brazier est la plus connue) interrompirent cette dictature et cristallisèrent l'intérêt des critiques, hélas de façon éphémère. Mais une chose est sûre, elles montrèrent la voie à leurs semblables. Il fallut pourtant attendre le début de ce siècle pour voir éclore, tels colchiques dans les prés, des femmes pour relever le gant. Celles à qui cette rubrique est aujourd'hui consacrée sont devenues de grandes dames de la gastronomie. Les plats qu'elles vous proposent sont aussi alléchants qu'enchantés. Des plats à faire damner un saint.

## « Ah! les femmes... »

Jean Malcor

### La Dame de Pic

20 rue du Louvre, Paris 1<sup>er</sup> - Métro Louvre  
Tél.: 0142604040 - Fermé le dimanche

**Menus:** Déjeuner: 59 €, Plaisir: 105 €, Gourmandise: 135 €.

**Cadre:** située à mi-distance des Halles et du Louvre, dans la très passante rue du Louvre, la devanture moderne du restaurant d'Anne-Sophie Pic marque sa différence. On pénètre par un couloir qui longe la cuisine ouverte sur la salle, aux murs couverts de briques blanches agrémentés d'élégantes fresques florales en cuir. Ambiance feutrée et élégantes tables en bois, fauteuils et banquettes en cuir très confortables.

**Accueil:** sympathique et attentif, très professionnel.

**Amuse-bouche:** gelée et dés de concombre enfouis sous un spumante de thé funmatsucha (Japon) : déconcertant mais addictif!

**Entrée:** *Les champignons de saison, nuage d'une fondue de vieux Comté, jaune d'œuf confit:* spectaculaire couronne dorée et croustillante de pain de mie trônant au-dessus d'une fondue assez inattendue mais particulièrement goûteuse où se vautre une fricassée de champignons des bois des plus parfumés.

**Plats:** *Le poulpe fondant, poitrine de cochon caramélisée, chou-fleur, hollandaise anisée :* le fondant du poulpe en question méritait largement son adjectif, la subtilité des arômes d'anis dans la sauce hollandaise était diablement confondante.

*Le paleron de bœuf Black Angus fumé, salsifis en deux façons, jus à la baie de genièvre:* belle mâche pour cette pièce de bœuf parfaitement cuite (saignante) recouverte d'une compotée fondante d'échalotes à la moelle, les salsifis apportaient à ce plat une note de couleur bienvenue mais manquaient un peu de caractère.

**Desserts:** *Le Millefeuille Blanc, crème légère à la rose de Damas, confit au pamplemousse:* dessert attractif consistant en un cube d'un blanc d'albâtre imposant de présence dans l'assiette, à l'intérieur, belle découverte de quelques couches de pâte feuilletée au cœur d'un confit de pamplemousse en lieu et place d'une crème pâtissière, d'un effet très séduisant.

*La figue et le thym citron, mousse cheese cake et sorbet fromage blanc:* sur un sablé craquant et fondant sont alignés, comme à la parade, des quartiers de figues violettes; un sorbet au fromage blanc, qui aurait peut-être pu avoir un peu plus de caractère, vient donner de l'onctuosité à ce dessert.

Ce jour-là, avec mon complice, nous n'avons pas fait d'excès puisque nous nous sommes contentés d'un verre de Chorey-lès-Beaune de 2005 pour l'un et d'un vin italien Terre di San Leonardo de 2015 pour l'autre.





## Jòia

39 rue des Jeûneurs, Paris 2<sup>e</sup> - Métro Grands Boulevards  
Tél. : 01 40 20 06 06 - Ouvert tous les jours

**Menus :** Entrée + plat ou plat + dessert : 24 € - entrée + plat + dessert : 29 €. Carte entre 60 et 80 €

**Cadre :** au cœur du 2<sup>e</sup> arrondissement, c'est dans un immeuble construit à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, à la façade de belle prestance, que vient de s'ouvrir le nouveau restaurant d'Hélène Darroze, sur deux niveaux. Au rez-de-chaussée, une grande salle lumineuse avec au centre une longue table d'hôtes avec de hauts tabourets comme pour un comptoir, au plus près de la cuisine ouverte sur la salle. On accède au 1<sup>er</sup> étage par un majestueux escalier à la rampe en acier peint débouchant sur un bar lounge élégant et cosy.

**Accueil :** très professionnel mais chaleureux et décontracté (personnel en chemise blanche, jean à bretelles et baskets).

**Entrées :** *Salade tiède de pommes de terre et raie, condiment grenoblois :* complicité réussie des pommes juste moelleuses et de l'effiloché de raie, l'aigre-doux de la sauce grenobloise (câpres et citron) relève les saveurs de ce plat.

*Moules de bouchot aux herbes de Tonton Claude :* cuites dans une sauce marinière, elles sont servies froides enrobées d'une sauce cocktail dont la saveur a le mérite de ne pas altérer le goût du mollusque.

**Plats :** *Cou d'agneau confit aux épices tandoori, mousseline de carottes aux agrumes, jus à la coriandre :* viande fondante et confite à souhait relevée par des épices, aérienne mousseline de carottes sublimée par une réduction de jus d'agrumes.

*Poitrine de porc et xistora aux haricots maïs du Béarn :* servi croustillant et fondant, ce morceau est accompagné d'une fine saucisse (xistora) rouge et pimentée vautrée sur un lit de haricots blancs moelleux.

**Desserts :** *Bread and butter pudding* (rien de surprenant à cet intitulé, le pâtissier est anglais) : sorte de pain perdu aux fruits, ce dessert s'est révélé gourmand, onctueux et très savoureux.

*"Mille crêpes" au thé matcha, crème au yuzu :* spectaculaire présentation de ce dessert, sorte de pyramide recouverte d'un nappage vert vif arborant fièrement non pas mille mais seize crêpes séparées par autant de couches de mascarpone légèrement citronné et accompagnées d'une crème au yuzu pétaradante.

Pour accompagner ce repas, nous avons choisi un Madiran 2014 vieilles vignes domaine Labranche Laffont pas trop tannique et long en bouche.

