

Culture Gastronomie

C'est dans les vieux pots...

Jean Malcor

Vous proposer ce titre en amuse-bouche pourrait peut-être titiller votre curiosité et aiguïser votre appétit d'en savoir plus sur ce dicton. De fait, il est surprenant que cette expression soit plus ou moins tombée dans l'oubli, car elle surgissait couramment dans les conversations lors des déjeuners de famille ou devant un comptoir de bistrot.

Serait-elle devenue à ce point obsolète? C'était à une époque où le four à induction et le frigidaire ne trônaient pas dans les cuisines de nos aïeules. C'était plutôt dans l'âtre de leurs cheminées qu'elles faisaient mijoter longuement leur soupe dans des pots en fer ou en terre avec l'avantage d'être aussi la meilleure façon de la conserver.

C'était à une époque où le lave-vaisselle était une utopie singulière et les savons liquides n'avaient pas encore remplacé l'huile de coude. On comprend mieux que nos aïeules aient rechigné à récupérer leurs marmites une fois celles-ci vides. Elles n'avaient pas tort: plus le pot se culottait, meilleure était la soupe.

Mais voilà que déboule ce XXI^e siècle. Voilà Picard qui vous offre à peu près tout ce que vous souhaitez manger, mais quand même pas le micro-ondes pour décongeler. Voilà Magimix qui vous mitonne un ragoût en moins de temps qu'il n'en faut pour vous brosser les dents. Voilà le Végétalien et le Sans Gluten qui réduisent la cuisine à une équation chimique. Voilà la cuisine bistronomique où la sauce dans votre assiette rappelle plus des traces de pneus qu'un nappage généreux. Dès lors, nous ne pouvons que nous rendre à cette évidence: nous voilà bien loin des préoccupations de nos aïeux.

À tous ceux d'entre vous pour qui les steaks de soja, les compléments alimentaires en gélules et les vitamines en sirop ne sont pas encore la tasse de thé, nous proposons – avant qu'il ne soit trop tard – ces deux adresses pour faire partager nos goûts pour une cuisine généreuse. Si nous n'étions pas parvenus à totalement vous convaincre, ce serait pour nous une déception, mais, rassurez-vous, nous n'en ferions pas tout un plat.



Chez la vieille

Carte. De 35 à 50 €.

Cadre. A l'angle de la rue Bailleul, devant cette maison du XVI^e siècle, on a l'impression que le temps s'est figé et que les trois mousquetaires vont tout à coup en sortir. Adrienne est partie, Daniel Rose a repris le flambeau mais a su garder l'esprit de bistrot. On franchit une porte cochère au rez-de-chaussée où l'on côtoie une petite salle avec un grand zinc à gauche, faisant office de table d'hôtes, et une cuisine à droite, avant d'emprunter un escalier en colimaçon qui vous conduit à une mini salle qui tient plus du boudoir que d'une salle de bistrot: des murs bleu Nattier et des banquettes violettes lui confèrent une ambiance presque cosy.

Accueil. Jeune, efficace et chaleureux.

Entrées. *Terrine de canard*: une grosse tranche épaisse moelleuse et pour le moins goûteuse. *Tête de veau ravigote*: présentation



L'Ambassade d'Auvergne

Menu. Entrée, plat, dessert: 33 €.

Carte. De 50 à 60 €.

Cadre. A deux pas du Centre Pompidou, ce restaurant installé dans une maison du XVII^e siècle est toujours droit dans ses bottes et n'a pratiquement pas bougé depuis une cinquantaine d'années. Salle rustique, boiseries et poutres apparentes, tables en bois nappées de blanc, chaises confortables itou.

Accueil. Chaleureux avec une pointe d'un humour bienvenu, et efficace.

Entrées. *Salade de lentilles vertes du Puy et lardons*: moelleux de cette salade bien boostée par des lardons croustillants. *Bouchée de pieds de cochon façon cromesquis sur lit de lentilles*: même assaisonnement et même appréciation pour les lentilles. Les bouchées rangées comme des petits soldats sur ce lit sont fondantes et croustillantes, encore que manquant un peu, à notre goût, de caractère.

Plats. *Saucisse de Parlan et aligot*: le plat phare du restaurant. Pas question d'y renoncer. Mon complice du jour et moi avons pris chacun le nôtre: saucisse dodue et goûteuse servie grillée à point avec un aligot déposé par le maître d'hôtel dans notre assiette avec la grâce d'un violoniste tirant sur son archet.

Desserts. *Crème brûlée parfumée au safran du Quercy*: belle texture veloutée de cette crème servie tiède et belle réussite d'un caramel arachnéen déposé à sa surface. *Crème parfumée à la verveine fraîche*: beaucoup d'onctuosité pour cette crème relevée d'une bouffée de verveine qui aurait pu être moins timide.

Pour accompagner ce repas, ce fut un Saint-Pourçain 2014 Domaine Grosbot-Barbara long en bouche et plutôt tannique dont nous sommes venus à bout sans peine.

23 rue du Grenier Saint Lazare, Paris 3^e

Métro Hôtel de Ville

Tél. : 01 42 72 31 22

Ouvert tous les jours



atypique compactée en une sorte de pavé rectangulaire servi croustillant, doré à l'extérieur, fondant à l'intérieur. La ravigote qui la nappe ajoute du tranchant au plat.

Plats. *Blanquette de veau*: comme chez votre grand-mère, que du bonheur. Viande tendre nappée d'une sauce veloutée que l'on finit en y trempant avec gourmandise sa tranche de pain.

Desserts. *Riz au lait et aux pralines*: un moelleux d'enfer, une texture délicate. *Petits pots de crème*, au café ce jour-là: du caractère et de la suavité.

Nous avons bu avec mon complice d'un jour un Chinon rouge 2014 Château Les Granges, bien charpenté et fruité.

1 rue Bailleul, Paris 1^{er}

Métro Louvre-Rivoli

Tél. : 01 42 60 15 78

Fermé dimanche et lundi

