

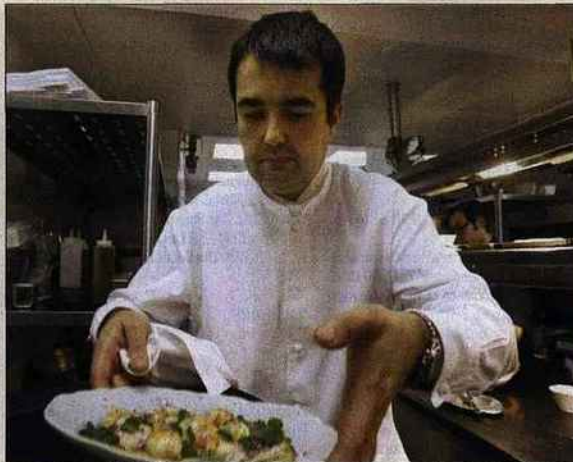
## La bonne vie de Philippe Couderc

# La règle du lieu

Les pourquoi et les comment savoureux de **Jean-François Piège**. Kitsch et discret.

**E**scalier pentu comme pour un rendez-vous secret à l'étage, accueil en souplesse. Quelques pas dans un chez-soi enveloppant et prometteur d'on ne sait quelles révélations. Jean-François Piège reçoit en toute modestie (?) souriante et convaincante. Il va même plus loin. En son époque chef de l'Hôtel de Crillon, il trouvait fort simple de faire compliqué. Il nous prouve maintenant qu'il est compliqué de faire simple. A baptiser sa carte « Règle du jeu », il annonce la couleur et en explique les usages, ses usages. Lecture de l'énuméré épuré de cinq plats baptisés « les Ingrédients d'aujourd'hui : noix de saint-jacques de plongée ; homard bleu ; colinot petit bateau de Saint-Jean-de-Luz ; bœuf d'ici et d'ailleurs ; poularde de la cour d'Armoise ». Ensuite, déroulé d'une obscure clarté : « Au choix : 1 ingrédient 70° ; 2 ingrédients 90° ; 3 ingrédients 115° ». Chacun aura compris n'avoir rien compris ou si peu. En final, « les Grignotages, les Fromages de Xavier et les Gourmandises » paraissent d'une compréhension plus amène.

De l'écrit il est temps de passer à l'oral par Piège lui-même pendant que l'on picore cinq de ses amuse-bouches toujours d'extrême originalité. Première précision quant aux ingrédients : chacun peut être commandé en entrée ou en plat principal, ce qui déterminera leur quantité et



Carte : 100/180 euros.  
Cuisine : 16-17/20.  
Qualité-prix : 15/20.  
Décor : 15/20.

Ambiance : 18/20.  
Jean-François Piège,  
79, rue Saint-Dominique (7<sup>e</sup>) ;  
01-47-05-79-79.

le prix du repas. Ceci entendu, il en explique les pourquoi et les comment subtils avec assez d'éloquence pour qu'ils donnent à saliver. La poularde, de suprême en cuisson et sauce, fut de superbe cuisson, de folles saveurs. Ils ne cherchent pas midi à quatorze heures dans leur pure présentation : du bel art. Là, tout est dit, le reste en est à l'aune. Le charme discret de la minuscule salle à manger intimiste, d'un délicieux kitsch, a lui aussi de quoi ravir. Piège a ses raisons d'imposer sa règle du jeu. Gourmands planants, bobos en transe d'initiés : voici qui va faire événement, très cher bien évidemment.

■ Ph. C.

# Grand cru, qui l'eût cru ?

« **A**rômes uniques boisés et céréaliers... Finition presque sucrée... Grande longueur en bouche... »

Il ne s'agit ici pas de propos cénologiques, mais d'huîtres parées d'un vocabulaire de sommelier. Equivoque aussi la mention « grand cru » sur la carte

et supposant une imaginaire classification apparemment d'obédience officielle allant au-delà des appellations et des labels établis. Le marketing lance parfois le bouchon un peu loin ! Or,



sur le fond, la quinzaine de variétés d'huîtres de toutes origines françaises (Normandie, Chausey, Bretagne, Poitou-Charentes, Aquitaine, Thau) proposées ici méritent grande attention pour leur fraîcheur et leur qualité. Cotées à la pièce (de 3,30 à 6,50 euros) – déstabilisant pour le client ha-

bitué à la tarification par 6 ou 12 –, elles suggèrent ainsi une dégustation d'ensemble.

■ Ph. C.

Le **Bar** à HUITRES, 112, boulevard du Montparnasse (14<sup>e</sup>) ; 01-43-20-71-01.