

Styles de vie | restaurants

par François-Régis Gaudry



Les touristes japonaises se pressent autour de la nouvelle table d'hôtes.

chiser les pèlerins de l'archipel. Et la cuisine ? A contre-courant d'un décor rattrapant l'époque, elle n'a jamais eu besoin du moindre ravalement.

Du confit de canard métamorphosé en pastilla conique titillant joliment l'aigre-doux à la joue de bœuf mijotée, puis refroidie et montée en millefeuille avec quelques tranches bien pulpeuses de tomates cœur de bœuf, cette façon d'encanailler la tradition reste indémodable. Pas de reproche à adresser non plus au pavé de cabillaud en croûte de thym avec ses noix concassées, ses poireaux crévés et son émulsion de gingembre, ni à la tartelette à la rhubarbe façon crumble accompagnée d'une glace à l'estragon. D'autant qu'au déjeuner, ils sont emmaillotés dans une redoutable formule à 22 €. Non content d'être à Rungis à 4 heures du matin deux fois par semaine et de passer le reste de ses journées derrière ses fourneaux, comme au premier service, François Pasteau a poussé le sacrifice jusqu'à baisser ses menus de quelques euros depuis la nouvelle TVA. Enfin convaincu de remettre le couvert ? ● **F.-R. G.**

[L'adresse de la semaine]

L'Epi Dupin

Un nouveau décor et des prix en baisse... On y retourne ?

Comme tous les petits milieux, le gastrocosme a ses snobismes. Et notamment un, assez tenace, selon lequel une adresse trop éventée vire forcément tuyau percé. Exemple : L'Epi Dupin. En 1995, François Pasteau, fraîchement sorti de chez Robuchon, s'installe dans un petit bistrot à l'ombre du Bon Marché. Branle-bas médiatique sur le front Sèvres Bab-Raspail : un vent toqué souffle enfin sur l'ardoise parisienne, aidé au même moment par d'autres Eole de cette bistronomie

naissante, Yves Camdeborde à la Régalade ou Thierry Breton Chez Michel. Le succès est total.

Quatorze ans plus tard, curieusement, plus un critique gastronomique ou presque pour vous conseiller cette adresse. On aime l'idée qu'elle soit là, mais on ne la teste plus. Croyant mais pas pratiquant. Certes, on a des excuses : ces « désolé, nous sommes complets » un peu décourageants ou ce défilé permanent d'Américains et de Japonais qui rend parfois le climat aussi intime que dans la cafèt' du musée du

Louvre. Mais les raisons d'y retourner devraient logiquement l'emporter. L'endroit vient de se refaire une beauté. Un nouveau costume sobre et bien taillé – mobilier contemporain, poutres blanchies, grandes tables d'hôtes sous des luminaires industriels... – a renvoyé au vestiaire la panoplie très auberge des années passées. L'accueil est touchant de gentillesse, au point que Loïc Ferry, le directeur de salle cravaté, a appris quelques rudiments de japonais pour mieux caté-



François Pasteau.

L'ÉPI DUPIN

11, rue Dupin, Paris (VI^e),
01-42-22-64-56,
www.epidupin.com.
Formule déjeuner : 22 € ;
menu-carte : 33 € ;
menu dégustation : 48 €. Ouvert de midi à 15 heures et de 19 à 23 heures. Fermé samedi, dimanche et lundi midi.