

Le Monde

Le Monde

Samedi 25 février 2012

Saveurs | CHRONIQUE

PAR JEAN-CLAUDE RIBAUT

Poissons de saison

La campagne « Mr Goodfish », lancée en mars 2010, pour orienter la consommation des poissons vers les espèces saisonnières les moins fragiles et freiner la surexploitation des mers, a reçu à Nantes les lauriers de l'innovation, lors du Salon Erismo consacré au développement durable. Sur le site Mrgoodfish.com, restaurateurs et particuliers prennent peu à peu l'habitude de consulter la liste des poissons saisonniers, plus abondants donc moins chers.

Au mois de mars, temps de carême, correspond, par un heureux hasard, la nouvelle saison de pêche : coques, maquereau, hareng, chinchard, sole, saint-jacques, dorade grise. Les restaurateurs jouent le jeu. Le Breton Gaël Orioux, qui participa dès l'origine à cette campagne, propose un excellent merlan à la fleur de sel cuit à l'unilatéral à la chaleur sèche dans son menu à 35 euros chez Auguste, à Paris. Au menu de petite pêche de La Luna (50 €), les coques au beurre de ciboulette, la daurade aux petits légumes sont à la juste cuisson. Restauratrice avisée, Catherine Delaunay s'assure de leur provenance des meilleures criées de Bretagne. A la carte, son chef, Michel Choissnel, vagabonde avec des accras de morue comme à Marie-Galante ou des noix de saint-jacques poêlées au tandoori. Injustement méconnue, La Luna est une table soignée et accueillante.

Jacky Ribault, à l'enseigne poétique de Qui plume la lune, associe des fruits et condiments exotiques à des poissons de bonne provenance, la dorade royale au combawa, poires et avocats poêlés, le tataki de saumon aux racines d'hiver. Entière liberté est laissée à chacun de composer son repas, entrées ou

plats (coquilles safranées, rougets panés au thym, tajine de dorade au miel et raisins blonds). Au soin du détail, le chef ajoute le choix des vins, tel le Terres grillées 2010 du domaine Piquemal en côtes-du-roussillon, un blanc équilibré, charnu et ample en parfaite harmonie avec la précision de sa cuisine et la sophistication du décor (environ 35 € au déjeuner et 45 € le soir).

Maquereau aux algues

Les véritables restaurants japonais sont rares : une quarantaine à Paris sur près de huit cents enseignes se réclamant du pays du Soleil-Levant. Lengué est de ceux-là, dans un décor historique, désormais ouvert au déjeuner avec un choix de bento (crevettes panées sauce tartare de 18 € à 23 €). Le soir, petite friture de poissons, amusante salade de poulpe, ou bien fines tranches de maquereau vinaigré aux algues. Cave étourdissante, car le patron est un passionné de vins français. Modeste boutique de traiteur nippon au rez-de-chaussée, restaurant à l'étage, Nakagawa se signale surtout par la modicité de ses prix et la qualité de ses poissons (sushi, sashimi) et aussi par quelques bonnes bouteilles. Quel vin choisir avec un poisson de saison à la table familiale ? Le chablis d'Athénaïs de Béru, 15 euros, aux Caves de Passy, pour sa générosité et sa gourmandise. ■

Auguste. 54, rue de Bourgogne (7^e)

La Luna. 69, rue du Rocher (8^e)

Qui plume la lune. 50, rue Amélie (11^e)

Lengué. 31, rue de la Paroisse (16^e)

Nakagawa. 3, rue Saint-Hubert (11^e)

Caves de Passy. 3, rue Duban (16^e)

 Sur Lemonde.fr

Le Monde à table