

Les chefs adaptent leur carte à la crise économique

Le Monde

Les chefs adaptent leur carte à la crise économique

En France, la fréquentation des restaurants pourrait baisser de 30 % en 2009

Les Français bouderaient les restaurants. Selon les chiffres qui circulent dans les arrière-salles, leur fréquentation, déjà en recul en 2008, pourrait chuter de 30 % en 2009. Certains chefs ont vu venir la crise, d'autres pas (*Le Monde* du 10 décembre 2008). Les grandes tables croient encore pouvoir y échapper tant est ancrée chez elles l'idée que le somptuaire, « par définition une synthèse du splendide et de l'inutile » (Jean-Paul Aron), se trouve de fait indémodable. C'est méconnaître que ce n'est pas la cuisine qui dicte ses modes à la société mais l'inverse.

Or, subrepticement, la crise sociale oblige la cuisine à changer de mode. Certains restaurateurs et chefs l'ont compris. A Paris, au Café du Commerce, vaste espace populaire et dernier des fameux Bouillon Chartier, voué à la promotion de la viande de race limousine, les prix ont subi une cure d'amalgrissement. Un « menu des familles » (19,50 euros) propose le choix entre des hors-d'œuvre classiques de brasserie, un plat à partager (andouillette, pièce de bœuf ou tartare) et les desserts d'enfance (pêche Melba, poire Belle-Hélène).

Gérard Vié, qui connut la célébrité à la tête du Trianon Palace à Versailles, est de retour sur la scène gourmande dans un modeste bistrot de la rue du Cherche-Midi, à Paris, où il nous régale de ses terrines (volaille, lapin, hareng, pied de porc haricots blancs), et de pois-

sons ou viandes d'exception (paleron, côtes de cochon, volaille, veau du Limousin) admirablement servis. Une formule à 24 euros, un menu carte à 34 euros : du sur-mesure à prix soldé !

Au Zébra Square, entièrement restructuré, la nouvelle carte se veut branchée sous la houlette de Thierry Burlot, chef d'expérience. Cela donne une carte aux entrées multiples servies dans de petits plats à la façon d'un mezzé libanais (9 cold appetizer pour 16 euros ou 7 hot appetizer pour 18 euros). C'est amplement suffisant, et délicieux, pour un déjeuner entre copines.

Au Six New York, le Normand Jérôme Gangneux, cuisinier avisé, joue la continuité avec la formule éprouvée d'un menu carte sans surprises à 30 euros et 35 euros. Il invite à lutter contre la crise avec du solide : parmentier de paleron, assiette tout cochon et tripes à la domfrontaise dans lesquelles le poiré remplace le vin blanc. La meilleure réponse à la situation annoncée paraît être celle de l'Escarbille à Meudon, où tous les ingrédients de ce qui fit autrefois à Asnières le succès du pot-au-feu de Michel Guérard sont réunis. Sans marketing, ni effet d'annonce. D'abord une bâtisse anonyme dans une rue calme, ancienne gare de Meudon-Bellevue, décorée par Alberto Balli.

Là, Régis Douysset, solide gaillard de 35 ans, a fait son nid depuis 2005 et obtenu une étoile au Michelin en 2008. Une carte courte, lisible, annonce la couleur :

menu 44 euros. Chaque plat est signé. Suprêmes de pigeon au sang, cuisses confites et choux frisés ou bien agneau de Lozère, polenta et artichauts : voici deux plats où chaque élément conserve sa texture. Pour Régis Douysset, le temps de crise est un temps de création.

Les malheureux avaient leurs habitudes dans les grandes tables de la capitale et dépensaient sans compter ; certaines aujourd'hui les aident à sauver les apparences. Ainsi, en face de la Bourse, Mori Venice Bar, fameux italien, propose-t-il un menu à 40 euros, indexé sur le CAC 40. Une aubaine ? Non, un clin d'œil, car l'indice joue sur le pourcentage journalier arrêté à la clôture des cours de la veille, mais sans effet cumulatif !

Vue de la rue Lamenaïs, au Taillevent, la crise est parée de vertus inattendues. Elle oblige à un effort, reconnaît Valérie Vrinat, qui

compense la dureté des temps par une faveur accordée à ses clients, avec le menu hebdomadaire du chef Alain Soliverès à 80 euros, au déjeuner, accompagné de vins au verre à partir de 10 euros.

En face de la Bourse, le Mori Venice Bar propose un menu à 40 euros indexé sur le CAC 40

JEAN-CLAUDE RIBAUT

