

-Paru Vendu _ Automne 2006
Coup de cœur de Pierre



6 New York

Le nom très hype et le décor très californien pourraient faire croire qu'on est tombé dans une de ces cantines à la mode ou les top models du quartier -on est à deux pas de l'avenue Montaigne- viennent soigner leur anorexie. Se serait mal connaître le maître des lieux. Jérôme Gangneux a été pendant une douzaine d'années le chef di facto de l'Apicius, le bistrot gastronomique de Jean Pierre Vigato avec lequel il s'est associé pour ouvrir ici, au pied de la Tour Eiffel, un établissement très astucieux. La carte en effet peut se lire de deux manières. La première, "Je n'ai pas faim, je suis au régime, je grignoterai juste un petit en-cas" se fait fort de réconcilier les dépressives avec la vie à coup de Charlotte de tourteau, avocat, huile de curry et autre Pizzaleta de langoustines, pousses d'épinards, crème acidulée qui ne feraient pas

prendre un kilo à la plus gourmande. La seconde, "Je suis un gros mangeur, je ne m'en laisse pas compter, mon appétit est limité seulement par la grosseur de mon portefeuille" satisfait les instincts les plus canailles avec le Jarrét de veau braisé, purée de pommes de terre truffée ou le Filet de bœuf Simmental, compotée de queues de bœuf et pommes purée. Jérôme Gangneux fait partie de cette nouvelle génération de restaurateurs opportunistes qui ne s'enferment pas dans un genre, mais proposent aux Parisiens qui en ont vu d'autres de quoi satisfaire avec élégance les goûts et les appétits de chacun. Compter 65 euros, vin compris, par personne.

➡ Pierre RIVAL

6 NEW YORK
6, avenue de New York, Paris 16e
Tél. 01.40.70.03.30

