

Le coup de fourchette : du Belhara au Yang Tsé en passant par Du Bellay



Retrouvez cette semaine, comme chaque dernier mercredi du mois, la chronique culinaire du journal mensuel Service Littéraire. Les restaurants "Côté Jardin", "Bistrot Belhara" et "Mariette" sont passés au grill.

Avec Jules
Magret

Ce gars au look Spirou a fait les beaux jours du Volnay, celui de l'affolante Magali, pinardeuse en chef, qui connaissait le bourgogne sur le bout du string. Bien avant, Bruno Dufroux avait officié avec Guérard, Ducasse et Loiseau, un pédigree maousse pour un chef qui, sans vague à l'âme, s'est installé dans un rade du Septième, baptisé "Belhara", ce qui n'a rien de Rachid ni de Mohammed, mais qui signifie justement une grosse vague à Biarritz. Fiers bourrins, galopez vite jusqu'au bel haras qui rit, vous découvrirez un estanco de trente places, rue Duvivier, pas Julien, mais Franciade Fleurus (!), un rampouillard tué sur les barricades en 1848, pour goûter les pieds de cochon en salade tout ce qu'il y a de bobo bézef, le super foie gras confit dans sa graisse, la cocotte fumante de fruits de mer qui vous les écarte, le Bayonne qui vous graisse le jambon, le cabillaud et son risotto qui vous les savoure, l'extraordinaire poêlée de champignons des bois à l'ail, à l'oeuf mollet et au lard croustillant. Tout ça pour le bonheur de la chaudière à bois. Dufroux ne joue pas dans le frou-frou, il connaît par coeur le repos des guerrières et des papilles. Il ne cuisine pas, il gastronomise. Pour nib de nib et avec deux fois rien. Les kils, eux jouent dans la douceur, ennemis de la pompe à jojo, afin de ne pas mettre le burlingue au pétaga. Et en apéro, mes zozos, un petit pot de rillettes offert par la turne, histoire de nous huiler le cholédoc. C'est pas beau, the life ?

Bistrot Belhara, 23 rue Duvivier, 75 007 Paris, O1 45 51 41 77. Menus : 22 euros, 30 euros, 35 euros.

Oyez, beaux asticots, on nous avait dit que c'était le meilleur restau du coin, en Bourgogne du sud, tu parles Carl, un birlo en plein fog ce soir-là, où une cochonne ne retrouverait pas ses petits. Côté Jardin, en hivio, vous file les flubes. Et le coup derrière la tondeuse, on se le coxe en préambule, dès que le petit Arthur rapplique sur la table, un rouquin qui vous expédie la prostate directo dans les pamplémousses. La terrine de joue de boeuf est solide, goûteuse, prête à éponger le petit Arthur. En revanche, mes zorglubs, les profiteroles de sandre au beurre blanc, c'est du buvard, de l'ersatz qui vous rappelle la lolotte à Lulu, et pas du tout ces petites boules de pâte à chou, proches du croquembouche, qui au xvie siècle, à l'époque de Du Bellay, travaillaient Mademoiselle Viole aux sens. Pour suivre, le feuilleté de tête de veau radina gélatine en avant, maigriot, sans goût, pas michto en chebou. Pour les douceurs, la tarte fine aux pommes, très Loiseau dans l'exécution, était goûteuse et croustillante à souhait. Juliette, elle, ma daronne, avait hérité d'un pain d'épice au coquelicot, plutôt oeil au beurre noir que Mouloudji, un truc Lafarge qui lui laissa un goût de gazon dans la tirelire. Franchement, pas le Pérou. Plutôt le pet blond.

Côté Jardin, 71 110 Chambilly, O3 85 26 26 74. Menu : 21 euros.

Juste en face d'un salon de massage, genre relaxe-toi le sgeg, avec panneau qui clignote et mouquère du Yang Tsé, on ne se met pas l'abricot à la Setchuan, on bifurque chez Mariette, le truc badour d'allure, genre Bocuse, et là, vamos compañeros, Alfredo et Pilar nous accueillent à fond les castagnettes. Sale guigne, mon Pedro, ces Ibériques, c'est le tango du larfouillon, la ponction des pesetas. On déchanté fissa. Les ravioles d'escargot à la crème d'épinard ne valent pas une coquille, le foie gras au cacao est servi homéo,

style zig-zag, désobligeant pour le fer à défriser. L'entrecôte de la Pampa, elle, saisie à l'huile, finie à la mantequilla, vous flatte un moment le Détroit, puis vous encombre le Magellan, à cause des tortillas. Mariette ne m'a pas conquis tchador, on a les cojones en berne et le sifflet dans les zapatos. Sans compter qu'avec le picton castillan, muy sangre de toro aux entourures, on se retrouve gros Juan comme devant, avec une douloureuse de 169 euros derrière la muleta. Olé !

Mariette, 24 rue Bosquet, 75007 Paris, 01 45 51 78 82. Menu : 48 euros.

Source : [Service Littéraire, le journal des écrivains fait par des écrivains](#) Le mensuel fondé par François Cérésa décortique sans langue de bois l'actualité romanesque avec de prestigieux collaborateurs comme Jean Tulard, Christian Millau, Philippe Bilger, Éric Neuhoff, Frédéric Vitoux, Serge Lentz, François Bott, Bernard Morlino, Annick Geille, Emmanuelle de Boysson, Alain Malraux, Philippe Lacoche, Arnaud Le Guern, Stéphanie des Horts, etc . Pour vous y abonner, [cliquez sur ce lien](#).

