



Odette, le dernier-né des Rostang



LA CRITIQUE D'EMMANUEL RUBIN - Caroline et Sophie Rostang viennent d'inaugurer la 7e adresse familiale au sein du Maison Albar Hôtel Paris Céline flambant neuf.

Depuis que les menus uniques, bien égoïstes, bien égotistes, ont perdu de leur superbe à tant et trop tirer sur le fil, les cartes de partage tiennent la corde. Opportunisme de saison ou saine réaction, trop tôt pour en juger; mais les restaurants du premier rang la jouent désormais œcuméniques, adeptes de la recette à plusieurs, apôtres de l'assiette commune. Dernier-né de la série, au balcon d'un neuf hôtel d'un quartier en reconquête, cette table où les Rostang donnent leur vision du genre.

Et, dans le genre, les Rostang pas malhabiles à sortir l'outillage de rigueur, broche, grill et guéridon, tous solides à traiter l'envergure, la côte Aberdeen, la canette entière, mieux encore, le plein bar en écaille ou le rouget de compot'. Sur la table, ça vous fait le dimanche en pleine semaine. Certains, en salle, ont d'ailleurs du mal à suivre ces reliefs retrouvés, regrettant presque d'avoir attaqué le repas en piochant parmi les entrées futées et fines gueules. En 2017, la gastronomie se prend moins la tête. Retour d'une cuisine à l'estomac.

Avec qui? Swann.

Une, deux, trois assiettes... Pointe de morue, avocat rôti et beurre de livèche: bien senti. Côte de bœuf Aberdeen pour deux: charpentée. Crémeux mandarine, gavotte, glace de lait ribot: calme et serein.

Service? Gentil mais, pour l'heure, un peu aux fraises.

L'addition? Imbattable formule à 22 € (déj.) et carte nettement plus cinglante entre 60 et 80 €.

Quelle table? Au comptoir ou l'as.

*Odette. À la Maison Albar Hôtel Céline. 25, rue du Pont-Neuf, (1er). Tél.: 01 44 88 92 78.
Horaires: Tlj. Métro: Les Halles.*

Retrouvez cet article sur Figaro.fr

Maison Rostang, en avant, calme et droit

Mon père, ce héros des fourneaux
Toutes les nouvelles tables parisiennes testées par Emmanuel Rubin
Inscrivez-vous à la newsletter du Figaro