



BONNES TABLES

AURÉLIE CHAIGNEAU

L'adresse du dimanche

Odette, l'auberge urbaine (1^{er}), coup de cœur

Voici le septième lieu de la famille Rostang et plus précisément celui des filles, Caroline et Sophie, sixième génération de restaurateurs. Leur Odette, restaurant de la maison Albar Hôtel attenant, elles l'ont voulue contemporaine, avec un décor aux lignes douces, du cuir, avec profilé de bois sur les murs et tables noires. Odette est chic sans être snob. En cuisine, même esprit. Ça détonne sans jamais se la péter. Yannick Lahopgnou, un ex de chez Yannick Alleno (du temps du Meurice), également ancien du papa Michel Rostang, est bien décidé à nous régaler avec sa cuisine savoureuse et délicate. On démarre en croquant dans un toast avocat et œuf poché bio tout doux, dynamisé par un filet de citron vert (12 €).

Ensuite, c'est le défilé avec les jeunes carottes rôties enveloppées de tendreté et aussi de citron bergamote, cumin et noisette (11 €) ; le saumon mariné est servi avec du quinoa, des graines de tournesol et canneberge (13 €). On termine le salé avec un mariage intéressant et subtil, la pluma ibérique, topinambours et bulots vinaigrette (18 €). Au dessert, des pommes rubinettes caramélisées qui manquent un peu de moelleux, malgré l'étonnant sorbet shiso (9 €). Des petites madeleines tièdes pour accompagner le café et nous voilà sous le charme. Bon à savoir : service aux petits soins et souriant.

7,5/10

**Odette, 25, rue du Pont-Neuf (1^{er}).
7j/7. Tarifs : menu midi 22 € ; à la
carte, entre 40 et 50 € environ (hb).
Tél. : 01 44 88 92 78.**



Cadre soigné et bonne cuisine chez Odette, près des Halles.

JULIEN DE FONTENAY POUR LE JDD

