

Odette

« Paris 1er : Odette, Sophie, Caroline, Yannick et les autres »



Caroline, Yannick, Sophie © GP

C'est le premier coup de cœur parisien de ce début d'année, pour une maison drôle, vive, ludique, managée par les soeurs Rostang, au rez de chaussée d'un neuf hôtel de charme des anciennes Halles. Odette ? Le prénom de la grand-mère de la propriétaire du dit hôtel Céline Maison Albar. Aux fourneaux, un Camerounais passé à Osaka - dans une table étoilée, formé jadis chez Alléno au Meurice : Yannick Lahopgnou, qu'on découvre il y a peu dans l'ancien Pierre au Palais Royal devenu Zébulon.



Dorade, moules, curry © GP

A la carte, on aimera les ravioles de courge au vieux comté avec son velouté de châtaigne, les jeunes carottes rôties au citron, bergamote et cumin, qui font une belle proposition végétalienne, ou encore le rouget à l'ail noir avec condiment pimenté et bisque en tasse qui se révèle plein de tonus. Là dessus, le saint-joseph de Finon, fruité comme l'onde, fait un flacon à saisir - on le propose au verre à 8 € . Et côté desserts, « truc » au chocolat Jivara - entre tarte et fondant - et glace praliné noisette ou crème brûlée au café mousse de lait banane sont gentiment régressifs. Réservez! Cela vient d'ouvrir et il va y avoir du monde...



Feuilleté olives et ricotta © GP

La déco, signée Alexandre Danan, avec ses élégantes vagues de bois, sa grande table d'hôte, ses recoins style lounge, son comptoir, a du chic. Les assiettes, vives, légères, insistent sur les légumes, se proposant en version tapas à partager. Et le menu du midi façon formule à 22 € avec son pain feuilleté à la ricotta et olive, en guise d'amuse-bouche tonique, sa dorade aux moules et curry ou son gigot d'agneau avec rattes et ail noir, avant les madeleines, se révèle astucieux, genre bonne affaire du jour à saisir au débotté.