



Odette

C'est la jolie surprise de ce début d'année ! Septième table de **Caroline et Sophie Rostang**, **Odette** s'installe rue du Louvre, à mi-chemin entre les Halles (le quartier qui bouge coté bouche ces temps-ci) et de la Seine, dans un nouveau boutique hôtel au décor contemporain léché comme il s'en ouvre beaucoup à Paris ces temps-ci.

Voulant un lieu qui puisse vivre du matin jusqu'au soir, **Odette** repense l'auberge urbaine en s'adaptant à son époque et aux rythmes des voyageurs comme des parisiens. Si le petit déjeuner attirera moins l'autochtone, le visiteur y trouvera un petit déjeuner du plus classique au plus vitaminé : jus détox ou antioxydant et jus de fruits pressés composent la carte des boissons en plus des traditionnels thé, cappuccino et café. Autrement dit, du bon, mais rien bien de nouveau.

Vous l'avez compris, c'est au déjeuner et au dîner qu'il faudra se montrer chez Odette ! Ne serait-ce que pour la cuisine du chef **Yannick Lahopgnou**, à qui **Caroline et Sophie Rostang** ont confié la tâche de régaler les convives d'Odette. Formé en pâtisserie au **Lutétia** et à **La Réserve** (Beaulieu sur Mer), il part au **Meurice** sous les ordres de **Yannick Alléno** où il occupe tous les postes entre 2006 et 2010, du commis jusqu'à la place de chef de partie. De cette expérience, il gardera la rigueur et l'excellence.

Yannick s'expatrie ensuite au Japon en 2010, à Osaka, où il sera chef exécutif du restaurant étoilé **Unissons des Cœurs**. Il y découvrira les saveurs japonaises, l'art du produit brut et le travail minutieux accordé aux poissons. De retour à Paris en 2014, il prend alors la tête des cuisines du bistro **Zébulon** où il impose sa propre cuisine. En 2016, il rejoint enfin **Maison Rostang** pour s'imprégner du savoir-faire familial et commencer à écrire avec **Caroline et Sophie**, l'histoire d'**Odette**.

La cuisine proposée aujourd'hui sait conjuguer les plats refuges comme les créations plus osées, avec un dressage soigné, en équilibre sur le sucré/salé. La formule du marché offrira une occasion parfaite pour un déjeuner d'affaires. Composé d'une petite entrée imposée, d'un plat au choix entre viande et poisson du jour, d'un café / madeleine au miel, ce menu est le parfait compromis pour une halte chronométrée. À la carte, les carottes rôties à la bergamote, cumin et noisettes jouent le croquant tandis que le velouté de châtaignes enrobe les tendres ravioles de potiron et comté. Le saumon mariné servi avec son quinoa joue l'acidulé grâce à la canneberge.

Le soir venu, changement d'ambiance, mais un seul mot d'ordre : le partage. L'auberge se veut contemporaine, dans l'air du temps, avec en plus des viandes à partager (agneau et veau), des propositions savoureuses qui complètent la carte : betterave « crapaudine » crue et cuite - craquant de sarrasin, parfum d'ail doux ; Royale de langoustines, coquillages, langoustine marinée vinaigre de sapin, émulsion champignons ; foie gras en brioche, chutney de dattes, consommé de canard ; canard sauvage rôti à l'os, artichauts, pommes de terre, jus de genièvre...

Intéressant et varié, avec une mention spéciale pour les fromages de **Martine Dubois**. On ne manquera pas les desserts, en accord avec l'esprit de la carte : pommes "rubinettes" caramélisées, chips de pommes, sorbet shizo, le Truc au chocolat "Jivara", praliné noisette avec ses notes poivrées ou encore la crème brûlée au café, mousse de lait banane feront chavirer les becs sucrés.

