



Odette (Paris) : quand les Rostang dynamisent les Halles

👤 Ezechiel Zerah ⌚ 22 février 2017 📁 A LA UNE, TABLES

Cela a déjà été écrit ici et là. Tant pis, nous le soulignerons une fois de plus : les Halles retrouvent une partie de leur appétit avec des adresses nouvellement sorties de terre et Odette participe à sa manière à la renaissance gastronomique de ce quartier que les mangeurs avaient tendance à désertier. Où sommes-nous ? Dans la septième ambassade du clan Rostang, nichée cette fois dans un hôtel de luxe poupon, avec à la barre un cuisinier qui connaît son solfège (Lutétia, Réserve de Beaulieu, Meurice sous l'ère Alléno). La carte, elle, joue à pioche-pioche. Côté pile, dix assiettes dans l'air du temps à l'accent guérandien (omelette blanche frittata, brocoli, ricotta livèche ; jeunes carottes rôties citron et bergamote cumin ; toast avocat-citron vert et œuf poché). Côté face, des pièces de Maigret pour deux ou quatre bouches (merlan meunière, pintade fermière, bar en croûte feuilleté, côte de bœuf). Tarifs honnêtes pour le pedigree maison (assiettes 9-14 euros, viandes et poissons à partager 44-66 euros). Menu déjeuner revu quasi-quotidiennement et tarifé à prix d'ami (22 euros). Avis au petits-déjeuneurs compulsifs : l'endroit ne rigole pas du tout en la matière.

Pratique

Odette – 23/25 Rue du Pont Neuf, 75001 Paris – 01 44 88 92 78 – www.maison-albar-hotel-paris-celine.com/odette-lauberge-urbaine/

Ezéchiél Zérah / ©Lisa Klein Michel