

# ODETTE

C'est dans un quartier au passé canaille revendiqué et en plein renouveau (entendez « Les Halles »), en annexe d'un boutique hôtel au luxe moderne tout juste ouvert (entendez « Maison Albar Hôtel »), que la famille Rostang a posé les fourneaux de sa nouvelle adresse au nom fleurant bon le patrimoine, *Odette*.

On connaît cette famille de restaurateurs, de père et de filles, pour son talent, sa générosité et sa fidélité à quelques principes de table immuables : faire beau, faire bon, ne pas courir après l'air du temps mais y frotter son exigence et le caractère affirmé d'une cuisine de terroir à la française.

Côté beau, on est gâtés. Un décor très contemporain au bois omniprésent, chaleureux et apaisant, entre bar, œnothèque et table d'hôtes où la mise de table, les couverts en cuivre et les luminaires en cascade dégagent un parfum de chic londonien.

Côté bon, heureusement, chez les Rostang, *terroir* ne rime jamais avec *ringard*. Le chef, Yannick Lahopgnou, dont on savourait déjà les assiettes finaudes chez *Zébulon* au Palais Royal, offre ici un mix moderne de petits plats à savourer et de grandes portions à partager (Côte de veau pour 2, Bar en croûte feuilleté pour 2, Pintade fermière « Des Grands Champs » de Dordogne pour 4...)

Le service est aux petits soins, l'espace laisse entrer de grandes flaques de lumière et l'on se prend à espérer l'ouverture d'une belle terrasse aux beaux jours. Allez-y, de beaux moments vous y attendent.



Cuissons parfaites (comme ce *Carré de cochon*, *choux de Bruxelles aux lards* croustillant et fondant à la fois), accords malins (le *Velouté de châtaigne* s'accompagne de ravioles de courge et de vieux comté, la *Pluma ibérique* dompte les bulots et le *Tartare de veau* se mêle de thon blanc), il y a dans cette cuisine juste ce qu'il faut de raffinement pour se dépayser tout en laissant libre cours aux appétits féroces.