

## Odette, la dernière table de la famille Rostang

*Ecrit par Fred Ricou le 05.04.2017*

À la fois dans le cœur de Paris et dans son ventre, les beaux établissements se multiplient et le choix que l'on y trouve y est audacieux. Depuis la maison mère, *La Maison Rostang* ouverte il y a bientôt 40 ans, la famille Rostang n'a cessé de s'étendre dans la Capitale. Petit dernier et pas des moindres, à deux pas de la nouvelle Canopée des Halles, *Odette* prend généreusement sa place et offre une belle cuisine, simple et intelligente.



Odette. Le prénom fait penser à cette vieille tante en Corrèze. Celle qui nous accueille à chaque fois que l'on y va avec beaucoup trop de nourriture : « *Tiens reprends-en ! Tu vas pas laisser cette cuisse de poulet ! Moi je n'ai plus faim...* » Odette, c'est le partage et la générosité. C'est la simplicité, le goût. Un moment ouaté de gourmandise. Odette, c'est la même qui nous apprend à reconnaître les bons légumes sur le marché, le bon poisson à l'œil frais sur l'étal du marchand... Odette, c'est également le prénom de la grand-mère de Céline Falco qui s'est associée avec Caroline et Sophie Rostang pour créer ce nouvel endroit tout de bois et de cuivre. La filiation est donc le maître mot du lieu.

Céline Falco, fondatrice de la Maison Albar Hôtel Paris Céline, fait la rencontre grâce à une amie commune des sœurs Rostang. D'un côté, la descendante d'une lignée d'hôteliers, d'un autre les descendantes d'une lignée de restaurateurs depuis six générations. La communication se fait et *Odette* né au-dessous de l'hôtel.

7<sup>e</sup> restaurant de la **Famille Rostang** après *Maison Rostang* (2 étoiles Michelin), *Dessirier & Jarrasse* (restaurants de la mer), *L'Absinthe*, le *Flaubert* et le *Café des abattoirs*, Odette est la petite nouveauté des Rostang qui devrait se faire une place de choix, dans le quartier, à côté des mastodontes de la gastronomie, le *Yam'Tcha* d'Adeline Grattard et *La Dame de Pic* d'Anne-Sophie Pic. Ce n'est pas un combat de femmes que l'on attend dans le quartier, mais une belle complémentarité.

*Odette*, dont le sous-titre est *L'Auberge Urbaine* se veut un lieu simple aux tarifs assez doux pour une indéniable qualité des produits (deux petits déjeuners à 12€ et 25€) et un menu du marché le midi à 22€ très raisonnable, donc. À la carte, de succulentes carottes rôties (dans le beurre...) à la bergamote, un velouté de châtaignes et des raviolis de potiron au comté, le tartare de veau et thon blanc, croquants de levain, huile d'olive fumée, monté un peu comme un mille-feuille est littéralement à tomber et des gnocchis (oui, c'est un peu à la mode, mais quel plaisir !) tendres et onctueux.

L'air du temps au restaurant est au partage (*tiens, fais-moi goûter...*), *Odette* pense aux gourmands en faisant de belles petites assiettes que l'on peut commander à plusieurs ainsi que de belles pièces à partager, comme la côte de veau ou le bar en croute feuilleté, que ce soit le midi ou le soir. En dessert, on hésite entre la crème brûlée au café, la crème mandarine, ou un délicieux dessert aux pommes « rubinettes » caramélisées, chips de pommes, sorbet shizo (un petit basilic japonais).



La carte des vins propose un peu plus d'une trentaine de références qui naviguent en majorité entre la Bourgogne et les vins du Rhône, tout en passant par quelques beaux Bordeaux et autres vins de Savoie. Le prix premier démarre aux alentours de 29 euros.

*Odette* commence très fort, son chef Yannick Lahopgnou a travaillé avec Yannick Alleno pendant quatre ans et est resté quatre autres années au Japon où il a découvert le travail minutieux du poisson. Avant de rejoindre la famille Rostang, il était aux commandes du Zébulon. On aime sa cuisine, nous y retournerons ! Vive *Odette* !

**Odette**  
25 rue du Pont Neuf  
75001 Paris