

Loisirs

À TABLE



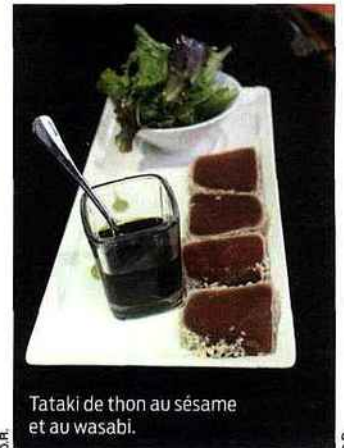
Saint-Jacques à la plancha, risotto crémeux au basilic.



Le chef Ken Tomkowiak.



Poêlée de champignons, œuf de poule.



Tataki de thon au sésame et au wasabi.

À Boulogne-Billancourt (92) Le "Café du Théâtre" : gourmand et élégant

Il se distingue parmi les nouveaux bistrotts chics, dont beaucoup ne font que cacher la misère d'anciennes brasseries derrière un décor "tendance". **Au Café du Théâtre, à Boulogne, le plaisir est d'abord dans l'assiette.** PAR DAMIEN RÉGIS

À proximité immédiate de Paris et le caractère un rien provincial et bon genre de ce quartier de Boulogne sont des atouts importants pour le tout nouveau Café du Théâtre, situé face au célèbre théâtre de l'Ouest parisien. Mais, en quelques semaines, c'est bien sa carte alléchante qui explique le succès de ce nouveau restaurant, repris par l'attachant Augustin Grisoni, le patron des deux célèbres "Villa corse" de la capitale.

"Demandez le programme !"

La décoration est moderne, jeune, soignée, d'inspiration Directoire. C'est chaleureux et l'on s'y sent bien. Dommage qu'il n'y ait que des tables rondes pour deux personnes car cette disposition fait qu'un repas à quatre ou plus manque un peu de convivialité. Ici, il faut demander le "programme" et non la carte. Et c'est le chef Ken Tomkowiak qui règle les partitions

en cuisine. Le "semainier" offre chaque jour un plat à 19 € : ravioles à la ricotta et crème de parmesan le lundi, belle blanquette de veau à l'ancienne le mercredi, demi-poulet Label Rouge rôti au thym avec purée maison le week-end...

Parmi les entrées (11 à 16 €), on peut choisir une poêlée de champignons avec un œuf de poule mollet frit et espuma de lard paysan, un vol-au-vent de gambas et petits légumes avec une bisque safranée, un tartare de bar et avocat mariné au combawa, ou de succulentes petites sardines de Galice sur du pain grillé.

Des desserts très réussis

Pour le plat principal, il y a "à l'affiche" (entre 19 et 29 €) : une selle d'agneau en croûte d'herbes avec rattes du Touquet, petit pois et lardons, un filet de bœuf de Salers (250 g) avec une sauce poivre et des frites maison, un beau macaroni aux gambas et sa bisque

truffée, ou un excellent dos de cabillaud rôti à la sauce vierge avec une bonne purée truffée. Il y avait ce jour-là une merveilleuse côte de veau pour deux, impeccablement cuite rosée, avec une purée aux truffes. Quant aux desserts (9 ou 10 €), ils contribuent à la réputation de la maison. Il y a notamment un Paris-Brest revisité (avec une crème mousseline au Nutella) qui est une parfaite réussite. On trouve aussi une "brioche perdue" avec une glace à la vanille de Tahiti, une tarte fine aux pommes avec sa quenelle de glace vanille et sauce caramel, et même un superbe riz-au-lait.

Pour accompagner tout cela, la maison propose de sympathiques vins au verre dans les trois couleurs et aussi un vin du mois, en blanc et en rouge. La carte est alléchante, avec des bouteilles à prix correct et d'autres qui s'envolent un peu. ■

Le Café du Théâtre
62 ter, avenue Jean-Baptiste
Clément
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 03 05 28