

24/11/2014

<http://www.savoirvivrealafrafrancaise.fr/un-restaurant-ou-la-cuisine-nest-pas-du-theatre/>



UN RESTAURANT OÙ LA CUISINE N'EST PAS DU THÉÂTRE !

Situé à côté du monumental théâtre de l'Est Parisien, le TOP, à Boulogne, le Café du Théâtre vient d'ouvrir ses portes, pour le meilleur. des gourmets.

Augustin Grisoni, restaurateur déjà créateur de la Villa Corse à Paris, a choisi avec précision cet établissement si bien placé. Son idée, un joli bistro au décor chaleureux violet et rouge, velours et rideau léger, pour déguster quelques plats typiques et bien traités. Le décor, mis en scène par l'architecte d'intérieur Pierre Canot, est donc assez épuré, tout en simplicité et en décontraction.

Voilà ce que le propriétaire explique de son concept : « *Mon souhait est de faire un lieu à dimension plus humaine, où la clientèle puisse être bien accueillie par une équipe qui la reconnaisse et soit attentive à ses attentes* »

Le jeune chef, Ken Tomkowiak s'est formé au côté d'un chef étoilé, le merveilleux Frederic Anton du proche Pré Catelan. Ses idées, son exigence de qualité et son inspiration donnent une carte émoustillante qui change pratiquement tous les dix jours selon les produits du marché. Clin d'œil au monde du théâtre tout proche, la carte s'appelle Le Programme, les entrées « Entrées des Artistes », le plat « A l'affiche » le dessert « Epilogue ».

Nous avons goûté et fort apprécié le Tataki de thon, 5 tranches de thon enveloppées de graines de sésame avec une petite salade et une sauce wasabi. Le velouté de potiron émulsion de noisette et la salade d'artichauts, haricots verts frais et copeaux de parmesan faisaient aussi bonne figure ! Le plat s'appelle filet de bœuf sauce poivre, frites brûlantes et délicieuses. Admirons au passage, le pavé de cabillaux rôti, sauce vierge, purée à la truffe et le macaroni aux gambas, bisque truffée.

Côté sucré, savourons sans fin la crème brûlée vanille bourbon, la brioche comme un pain perdu, glace vanille Tahiti ou le fondant au chocolat cœur caramel, glace caramel beurre salé.

Chaque plat est ajusté, frais, goûteux. Le service très aimable et rapide.

Vraiment, une bonne table pour inviter son bon ami, son collaborateur ou son mari, et oui !

Café du Théâtre, 62 ter av Jean-Baptiste Clément 92100 Boulogne, tel : 01 46 03 05 28. Service continu 12h jusqu'à 23 h, et tout est fait maison, bien sûr.