

Ah, La Table du caviste bio!

Des produits pour la plupart issus de l'agriculture biologique, 250 vins pour agrémenter une succulente cuisine d'inspiration franco-japonaise... Avis aux fins gourmets: la capitale s'enrichit d'un lieu qui sait faire voyager les papilles.

Par Olivier Poels.

Allons droit au but: cela faisait longtemps qu'on n'avait pas dégusté un turbot de cette qualité! Un plat qui, à lui seul, mérite de s'asseoir à cette Table du caviste bio. L'adresse fleure bon l'air du temps, entre produits saisonniers, cuisine épurée et, bien entendu, vins bio, se gardant néanmoins de tomber dans la caricature. Une sélection de vins très éclectique et pas sectaire pour un sou (environ 250 références couvrant toutes les appellations) accompagne brillamment la cuisine millimétrée de la chef japonaise Junko Kawasaki.

Mais revenons au turbot. A l'heure où la commodité l'emporte sur le goût et où les filets de poissons finissent le plus souvent cuits à basse température, dans des poches en plastique qui, certes, préservent leur moelleux mais annihilent toute saveur, Junko donne une leçon de maîtrise de cuisson dont bien des chefs étoilés pourraient s'inspirer. Quelques légumes de saison, eux aussi à la texture parfaite, et une sauce vierge au yuzu



Dans cette salle couleur gris et or vous attendent des trésors culinaires.

complètent ce tableau remarquable. Pour autant, il ne faudrait pas oublier les autres plats d'une carte qui suit le fil des saisons et se renouvelle constamment avec, toujours en point de mire, une précision ultime dans les saveurs et les équilibres. Un subtil mariage entre la tradition française et une touche nipponne qui

n'est jamais utilisée comme un gadget. Exemple avec le plat phare de la maison, la soupe de poissons Junko. Profonde et équilibrée, elle apparaît comme un magnifique hommage à notre incontournable bouillabaisse. ■

55, rue de Prony, Paris (17^e).

Tél. : 01 82 10 37 02.