

Le Fort Mardi Clos Cariou, un mariage réussi de saveurs

Cette semaine, votre journal vous emmène à Montévrain, au Fort Mardi Clos Cariou, un lieu où cuisine rime avec surprise.

Le lieu

Dès l'arrivée, les clients sont séduits. Le restaurant est situé dans un ancien relais de Poste, datant du XVIII^e siècle dans ce quartier de Fort Mardy qui a laissé son nom au restaurant après avoir perdu son Y au fil du temps. L'histoire de ce lieu recèle bien des rebondissements. En 2018, Erwan Cariou et son épouse Eliza en font l'acquisition, conquis par le charme et l'authenticité qui s'en dégagent. Ils le rachètent à un antiquaire et le transforment après 9 mois de travaux. Ils ouvrent le restaurant en mars 2019, avec encore plein de projets d'aménagements en tête.

Aujourd'hui, la spacieuse bâtisse compte trois salles de restauration (la principale, une petite et une grande pour des moments privés) et une grande terrasse à l'arrière, entourée d'un jardin productif ; elle dévoile un ensemble harmonieux, mêlant le raffinement des boiseries et murs anciens à un mobilier contemporain et chic.

L'esprit

Même si l'esprit est plutôt gastronomique, alliant la cuisine française à une touche asiatique, Erwan Cariou se plaît à dire que son restaurant est surtout « sympathique » car il n'aime pas le mot gastronomique. Mariages réussis de saveurs sucrées-salées, classiques ou originales, subtilement exotiques, doucement épicées, parfois décalées, avec quelques vins d'œil réguliers à sa Bretagne d'origine. L'ambiance du res-

taurant est conviviale et chaleureuse. La clientèle est très variée, des repas d'affaires aux repas de famille en passant par les dîners romantiques. Un endroit idéal aussi bien pour les amoureux que pour les grandes réceptions.

Le patron et son équipe

Erwan Cariou a la cuisine dans le sang. Cuisinier de formation, il commence à Paris et part travailler à Hong Kong où il va réellement faire ses armes. Mais c'est de retour à Paris, un an plus tard, qu'il rencontre Eliza, sa future femme, Hongkongaise ! Ensemble, ils montent leur premier restaurant en 2008 dans le quatorzième arrondissement. En 2012, lauréats du Trophée Fooding et Restauration, ils sont également remarqués par le Guide du Routard. En 2015, ils commencent les recherches pour leur futur restaurant avant d'acquiescer le Fort Mardi en 2018, donnant un nouveau tournant à leurs ambitions, avec une nouvelle équipe.

« Chez nous, la cuisine se fait à deux têtes », précise Erwan, évoquant Eliza et sa soeur Lydia. Lui-même est spécialisé dans les desserts et quelques entrées. Il ajoute en souriant qu'ici « on travaille en famille, puisqu'après les sœurs en cuisine, on a le frère et la sœur en salle, Adeline et William » ! Deux apprentis complètent cette belle équipe, Chloé et Marius.

L'assiette

Généreuse et pleine de découvertes, l'assiette se déguste d'abord avec les yeux.



« Tous nos plats sont faits avec amour, et suivent les saisons, avec chaque fois que possible des produits du jardin (fruits, tomates), fraîchement cueillis ou en conserves », confie Erwan. Les recettes sont longuement travaillées avant d'arriver sur la carte. « Eliza adore tester toutes les nouveautés qu'elle découvre comme sources d'inspiration », ajoute le chef. Le résultat est à la hauteur, tous les sens sont sollicités. La carte est souvent remaniée, au moins une fois par mois, fidélisant ainsi une

clientèle d'habitues. Néanmoins, des spécialités incontournables restent à la carte plus longtemps, comme ses fameuses oreilles de cochon épicées. Actuellement, les Saint-Jacques accompagnées d'un risotto au potiron font un malheur, comme le Délice d'Ecureuil en dessert, une déclinaison pâtisseries autour de la noisette.

L'addition

Le menu principal est à 35 €, pour une entrée, un plat et un dessert, avec cinq choix par plat.

Le midi, deux formules sont proposées, à 18,90 € ou 21,50 €.

Le restaurant propose aussi des menus et/ou plats version traiteur, livrés ou à emporter. Une belle carte des vins accompagne ces choix. A noter que l'établissement dispose aussi d'une cave à vin ouverte aux heures du restaurant pour des achats à emporter. Un plus par rapport aux cavistes fermés le soir par exemple.

L'actualité

Outre les soirées musicales

régulières avec des artistes sur place, le restaurant sera ouvert pendant fêtes, a déjà concocté des menus de réveillons festifs abordables, aux alentours de 55 par personne hors boissons.

Où et quand :

Le restaurant est ouvert mardi au samedi, midi et soir et le dimanche midi (brunch) 33, Avenue Thibaud Champagne, à Montévrain 06.11.29.38.21 - clocario@montevrain.fr

