



# à boire et à manger

Textes : Jérôme Berger, Philippe Toinard

échappée bonne



## Le Saint-Joseph

Quittons franchement Paris, direction La Garenne Colombes, et, une fois n'est pas coutume non plus, commençons par le dessert. Un millefeuille présenté dans un verre. Ou plutôt un millefeuille déstructuré, dynamité, dispersé, ventilé façon puzzle. Un verre copieusement garni de crème pâtissière vanillée et, ici et là, mais surtout sur le dessus, de la pâte feuilletée émietée. Ce millefeuille est l'œuvre de Benoît Bordier, le compagnon de route de Bruno Doucet à La Régalade, ou plutôt aux différentes "Régalades" parisiennes, prend son envol au Saint-Joseph. Rien n'était prévu. Bruno Doucet était client de ce bistrot, Benoît Bordier l'était aussi. Ils se sont parlés et l'idée a germé. Avec sa femme Catherine, Benoît est désormais à la tête de cette institution et le premier menu est déjà convaincant. De la pure bistronomie avec un œuf bio façon mimosa aux herbes et graines torréfiées, une poitrine de cochon de la maison Labone, confite 8 heures, carottes, sauge et citron et ce poisson que l'on ne voit plus guère sur les menus, le carrelet. Poêlé, il est déposé sur une ribambelle de légumes verts, des radis au beurre d'algues et un bouillon parfumé à souhait. Comme le veut la tradition bistronomique, du classique et de l'osé, du rassurant et de l'amusant. Benoît Bordier est en plein dedans, et il le fait bien. \_Ph T

100, bd de la République, La Garenne Colombes (92).  
Menu : 32 €. Fermé samedi midi, dimanche et lundi soir. Tél. : 01 42 42 64 49.