



Le Style



COMME SI VOUS (Y) ÉTIEZ
Couleur chère.
PAR MARIE ALINE

VOUS ÊTES CET ITALIEN, GRAND, BRUN, à la mèche qui roule comme une vague de Guéthary. Vos yeux ronds vous rendent sympathique - vous en usez parfois lorsque l'attente en salle est trop longue. Vous êtes serveur au restaurant de l'Hôtel **Bachaumont**, dans la rue du même nom, dans le centre de Paris. Romain Le Cordroch vient de reprendre les manettes de la cuisine. Vous aimez la couleur des assiettes qu'il déploie au fil des services. C'est pop et naturel à la fois. Il était le chef exécutif du restaurant MaSa, à Boulogne-Billancourt, il est aussi passé chez les classiques Robuchon et Constant. Mais place au service. Les premières clientes arrivent dans la salle chic, bien qu'un peu basse de plafond, repensée il y a quatre ans par Dorothee

Meilichzon, coqueluche de l'architecture d'intérieur. Le bleu canard des murs sera bientôt passé de mode, pensez-vous, mais cela n'empêche pas les convives de vivre des moments chaleureux et détendus. Alors, vous gardez votre avis sur les couleurs pour vous... Vous distribuez les menus. Les clients ont toujours la même réaction : ils se lisent la carte à voix haute. Ils doivent aimer la mélodie du texte à rallonge. Romain Le Cordroch installe son style grâce à une logorrhée absente des menus à slash qui sévissent partout depuis l'avènement de l'expression : « On est sur le produit. » Il ose dérouler les descriptions, la plus belle étant : « Paccheris farcis d'une marmelade de lentins des chênes, crème de champignons de

Paris et boutons de guêtres à la berce ». Vous adorez la dire, la répéter, l'expliquer, *Paccheri* signifie « gifles » en italien. Ce sont des pâtes larges et plates comme si elles s'étaient pris une claque. Puis viennent les rebondissements causés par les « r » que vous roulez. Ils s'enchaînent, les plus ardus étant ceux des mots « guêtres » et « berce » qui s'enchevêtrent et finissent par vous donner un accent berrichon. Les clients sourient souvent à ce moment de l'annonce. Vous leur expliquez que les lentins et les boutons de guêtres sont des champignons, alors que la berce est une herbe sauvage aux accents de coco et de zeste d'orange. Cette poésie offre encore plus de goût au plat qu'ils s'apprêtent à déguster. Il est doux, d'ailleurs, celui-ci, et simple à déchiffrer. Il repose. Rien à voir avec l'œuf de caille pané à la pistache, chou grillé et béarnaise d'algues. Le camaïeu de verts fait souvent sursauter les gens. Ils restent pantois



devant la béarnaise dont la teinte rappelle celle d'une veine glissée sous une peau diaphane. Cela empêche leur compréhension du plat, ils sont déroutés, vous remarquez leur regard perdu. Mais l'œuf de caille rassure, l'asperge invite à se dégourdir les papilles sur un terrain familier. Romain sait ce qu'il fait. Vous en avez la preuve à chaque fois que vous servez le poulpe de Galice grillé à la braise, piquillos et pommes de terre safranées. Jaune pétard, cette fois-ci. La puissance chromatique du safran fait ressortir le rouge des tentacules grillés. La pomme de terre aî denté étonne avec sa texture presque craquante. Et finalement les mandibules se reposent en mâchant le poulpe. C'est peut-être cela le secret du nouveau chef : épuiser pour mieux reposer. Un peu comme une vague de Guéthary. ☐



L'ADDITION
Menu du midi entrée-plat-dessert, 36 €. À la carte, autour de 50 €.

DÉLIT D'INITIÉS
Demandez une table sous la verrière. La lumière fait ressortir la couleur des plats.

LES INCONTOURNABLES
Le poulpe, la volaille rôtie, les paccheris.

LE BÉMOL
Le saint-honoré praliné, dont la pâte à choux n'est pas suffisamment fraîche et la crème diplomate trop sucrée.

LA SENTENCE
Dans un cadre si consensuel (et néanmoins agréable), il est étonnant (et néanmoins agréable) de se faire surprendre.