

QUAND LE FAIT-MAISON DÉPASSE LE MUR DU BON

Entre boulevard et canal Saint-Martin, l'artisan-cuisinier Hervé Escobar bouscule le prêt-à-manger avec des saveurs simples à prix doux.

Chameleon a ouvert ses portes il y a un an, à deux pas de *Marianne*. Nous avons alors pensé à une nouvelle enseigne « canalo-saintmartine » (version rive droite de germanopratine) dont se délectent nos confrères en quête de saveurs pseudo-bohèmes. Le 7 octobre, nous en avons franchi le seuil pour tomber sur une scène de la France qu'on aime : une salle de classe aménagée en cantine scolaire sans autre artifice que ses murs blancs et ses chaises en bois. Un décor au minimalisme épuré, version bistrot lofté, que seuls assu-



UN DÉCOR ÉPURÉ pour des plats préparés sur place à dévorer de bon appétit, comme ce cabillaud vapeur posé sur un lit d'algues et de ciboulette.

veau, saisis jusqu'au jus par ce diable d'Escobar, raillaient une courge butternut et des carottes braisées au beurre ; une côte de veau poêlée, d'un tiers de

ment les auteurs assez sûrs d'eux, genre Arnaud Breitwiller et Valérie Heurtaux.

LA PAPILLE EN HALEINE

Côté scénario, ce duo sensoriel a opté pour le restaurant, improbable endroit où un artisan cuisinier donne à manger des produits frais, achetés du jour et préparés sur place, que l'on dévore de bon appétit. A 20 € la représentation, il fallait oser. Défi en trois actes relevé par Hervé Escobar. Acte I : la crème de champignons de Paris avait le goût du champignon de Paris (sic) et la poitrine de cochon bombait le torse en croustillant sous la dent (suc). Pour tromper la mort avec du parmesan, un œuf bio avait même poussé la cuisson à 65 °C. Acte II : un cabillaud vapeur posait sur une pomme de terre écrasée à la ciboulette ; des rognons de

kilo, servie avec des frites maison taillées à la main, exigeait un supplément de 6 €. A l'entracte, donnant du goulot pour 17 €, un tempranillo ibérique charnu et fruité, cuvée « Pinteroesco », vendangé en Estrémadure, parlait de châteaux en Espagne. Acte III : une tartelette au citron, couchée sur du caramel au gingembre, riait aux éclats de meringue tandis qu'en coulisse une assiette de fromages du marché Saint-Martin soufflait ses humeurs folles. Des répliques nettes et précises, qui tiennent la papille en haleine et répondent à la devise gravée sur le fronton : « Produit, marché, saison ». Droit dans sa prose, le chef récrit tout chaque matin jusqu'à la dernière rime. On joue à guichet fermé, surtout à l'heure des repas. ■

Chameleon, 70, rue René-Boulanger, Paris X^e. Tél. : 01 42 08 99 41. Formule déjeuner à 16 et 20 €. Au dîner, carte de 30 à 50 €. Jusqu'à 22 h 30. Terrasse. Fermé le dimanche et le lundi.