



Les essais en ouvert d'Alex Corton

Alex Corton, gastrologue de garde

Restaurant Coretta*

Flanqué du Mahatma Gandhi et de Nelson Mandela, Martin Luther King arrive dans le trio de tête des personnalités emblématiques du XX^e siècle. Qu'importe si l'on peut trouver dans sa vie privée quelques détails embarrassants, devenir un mythe international vaut absolu. Il n'y a aucune contradiction entre le fait de défendre une grande cause et de partager les humaines faiblesses.

Jamais en retard d'une célébration politiquement convenable, la ville de Paris a donné son nom à ce parc ouvert en 2014 sur d'anciens entrepôts de la SNCF. L'urbanisme alentour n'a rien ici qui soit haussmannien. À l'image de cet immeuble occupant l'angle d'entrée. Un restaurant s'y est installé, ayant pris le nom de Coretta, comme Coretta Scott, épousée le 18 juin 1953 par Martin Luther.

L'établissement se veut écoresponsable, ouvert sur la mixité culinaire et les mélanges de genres.

Grandes baies vitrées, décor en bois blond, variations dans le style des vaisselles, le designer ayant choisi de s'occuper de l'ensemble pour en faire un tout homogène. Contemporain avec discrétion. Bobo-compatible.

Lors de la réservation (évidemment plus prudent, car l'endroit est très fréquenté), il y a le choix entre 3 options: le rez-de-chaussée, convivial sans être trop bruyant, avec vue sur la cuisine en comptoir, le premier étage, plus cosy, donnant sur les arbres du jardin, et, à la belle saison, la terrasse, directement branchée sur les pots d'échappement passant rue Cardinet.

Il est possible, au moment de l'apéritif, de goûter quelques drôleries exotiques, assiette de charcuteries ibériques, sardines Xoubas, anchoas millésimés. À la question "pourquoi cette touche hispanique sur la carte?", réponse du garçon de service: "la patronne est mexicaine". Ceci n'expliquant pas nécessairement entièrement cela.

Certaines préparations ont de quoi surprendre. Ainsi, en entrée, une émiettee de crabe. L'appellation évoque un apprenti cuisinier décortiquant pendant des heures de gros tourteaux, dont la chair sera servie en forme de charlotte, liée à la mayonnaise. Elle apparaît ici sous la forme d'une crème parsemée de fines rondelles de radis noirs ou roses, avec quelques pétales de pensées et de petites salades. Au moment où commencerait la dégustation, le serveur, sournois, verse dans l'assiette un bouillon! Où est le crabe? On prend conscience de son existence sur la fin.

Il est en suspension dans le bouillon. Bizarre, pas mauvais, mais bizarre.

Poisson du jour, un dos de cabillaud cuit dans sa peau, escorté de fenouil, poireau, gingembre, artichaut disposés en buisson. Il est 2 choses à redouter: le poisson trop cuit, à la consistance cotonneuse, le poisson congelé, ayant perdu au four la moitié de son volume. La cuisson du cabillaud est à la seconde près, il se détache en écailles... superbe. Il y a bien un peu de fromage, pour finir le pain (de chez Poujauran) avant le dessert. À commander au début du repas, une brioche invraisemblablement bonne, saucée de caramel et dopée par une boule de vanille. Et pour finir, un café, le livre d'or et l'addition...

Justement. Entrée + plat + dessert, 41 euros, entrée + plat ou plat + dessert 35 euros. Petite liste de vins au verre, l'éventail des bouteilles est plus large, à des prix décents, par exemple un coteaux-varois la Sainte-Baume, pour 37 euros.

Avec le temps l'adresse reste stable dans sa qualité et son atmosphère. Le service est parfois un peu évanescent... un stagiaire, sans doute?

* Coretta, 151 bis, rue Cardinet, 75017 Paris.
Tél.: 01 42 26 55 55

