

Le Diapason, Paris 18^e

Bon accord

Dans le quartier des Abbesses, à Montmartre, une très agréable table où la cuisine joue avec talent l'air du temps. Avec, en prime, pour les beaux jours, une terrasse salle à manger avec vue panoramique sur Paris.

DERRIÈRE la belle façade haussmanienne du Terrass Hotel, le **Diapason** s'inscrit résolument dans un cadre très épuré et contemporain. Axé sur un mariage de matières et de couleurs, le décor joue sur la douceur avec des tons sobres, sable, gris et noir réchauffés ça et là par des touches de rouge. En phase avec cet environnement, le chef Julien Roucheteau, 29 ans, nanti d'un solide parcours (le Cinq de l'hôtel George V et à la « présidence » du Sénat) concocte une jolie et aérienne cuisine « néocontemporaine » tout en fraîcheur. Parmi les entrées, on soulignera le savoureux ravioli d'artichaut aux olives du Sud pimentées et sa douce écume provençale, les originales huîtres chaudes à la crème de coco de Paimpol au jambon de pays ou les toasts de sardines méditerranéennes mêlées à la moutarde de piquillos au basilic salée à la cacahuète.



Une aérienne cuisine « néocontemporaine » en phase avec la douceur du décor

Côté viande, on apprécie la belle épaule d'agneau de douze heures, farcie aux figes fraîches ou le très réussi lapin farci au foie gras de Vendée et son embeurrée de choux vert façon royale. Judicieux mélange des arômes et cuisson précise pour les poissons également avec le cabillaud cuit à la vapeur, viennois de thé aux cigales et risotto noir à l'encre de sèche ou la somptueuse daurade royale aux agrumes et minifenouil à la gremolata. Grâce au jeune chef pâtisier Jonathan Blot (tout juste 22 ans), la carte des desserts est terriblement tentatrice avec sa composition de chocolat et cardamome, sa boule de chocolat, crème et émulsion de thé Earl Grey ou sa craquante pomme reinette po-

chée à la lavande accompagnée de croustillances. La carte des vins fait montre d'un bel éclectisme avec quelques belles bouteilles. Parmi les vins à déguster au verre sélectionnés par le sommelier, on notera un intéressant côtes-de-provence-château-les-valentines 2004 à 8 euros.

Le Diapason, restaurant du Terrass Hotel, 12/14, rue Joseph-de-Maistre, 75018 Paris. Tél. 01.44.92.34.00. Fax 01.42.52.29.11 et www.restaurantlediapason.com. Menus : (déjeuner) à 22 euros (entrée + plat ou plat + dessert) et 29 euros (entrée + plat + dessert). Menu Découverte : 37 euros. Dîner à la carte : 35 euros (entrée + plat + dessert) Plats végétariens disponibles. Vin au verre : 6 et 8 euros. Chambres : de 260 à 305 euros. Ouvert toute l'année.