

RESTAURANTS PARIS

f Like 58



La Marée

Maître Restaurateur par Patrick Faus

GGGGG



... attention, La Marée monte... et c'est une bonne nouvelle ...

Au fil des années, et depuis sa reprise par Pascal Mousset, propriétaire heureux des Tables Mousset (dont Françoise, La Bastide Odéon, Au Petit Marguery, etc.), La Marée est lentement mais sûrement redevenue un des restaurants de poissons le plus prisé de la capitale. Il le fut déjà dans son histoire, une époque pas si lointaine où les poissons et les grands crustacés se dégustaient à Paris chez Le Divillec, doublement étoilé, chez Paul Minchelli dans son restaurant Le Duc, et à La Marée pour les amateurs d'un classicisme affirmé dans les préparations.

Après un passage dans les profondeurs où seuls les prix pharaoniques rappelaient un passé glorieux, le restaurant a été revu et corrigé dans le style Mousset. Rajeunissement du staff de salle, un nouveau chef en cuisine, une carte plus actuelle à des prix plus serrés, et une exigence sur la provenance et la qualité des produits qui lui a valu récemment d'entrer dans le cercle des Maîtres Restaurateurs.

Depuis janvier 2015, l'arrivée du jeune chef Bertrand Martin a apporté un vent de fraîcheur bienvenu qui donne du souffle et du style à des assiettes soudain pimpantes tout en sachant conservé une image de sérieux et de travail bien fait.

Sa carte joue sur ces deux tableaux ; tradition et modernité. Fidélité aux classiques qui ont fait la réputation du lieu dont la **Quenelle de brochet « Daru »**, **coulis de crustacés**. Un plat magnifique, généreux, où le coulis demeure la star de l'assiette par sa texture et sa saveur puissante. La Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille, la Sole meunière, l'incontournable et toujours très demandée Bouillabaisse du dimanche,



et le traditionnel **Millefeuille à la vanille de Bourbon**, une belle pièce enrobée de noisettes sur ses cotés, savoureux et unique en son genre car servi froid, demeurent également les incontournables de la maison.



Par contre, des saveurs plus nettes, plus précises, limpides se retrouvent maintenant dans le **Ceviche de dorade mariné au citron vert et piment d'Espelette**. Un poisson d'excellente qualité, coupé épais, sur une brunoise de tomates, concombres, radis, pamplemousse, arrosé d'huile d'olive, copieux, frais et fort goûteux.



Le **Saint-Pierre entier, grillé**, servi avec une délicieuse sauce aux étrilles et une simple mais remarquable tombée d'épinards frais, est un plat très réussi. Dans le même registre, les huîtres Marennes Oléron sont de chez David Hervé, le demi-homard en salade est au suprême de pamplemousse, le Steak d'espadon accompagné de lentilles vertes comme un risotto, le Pavé de cabillaud est servi avec une mousseline de céleri et pommes fruits tandis que le chef pâtissier sort un délicat **Cheese cake au citron vert** façon New York et bon comme là-bas !



La clientèle est à l'image de cette dichotomie réussie : des fidèles, des amoureux de la tradition et de la bel ouvrage, mais aussi des hommes d'affaires au déjeuner et des amateurs éclairés de bons produits faits avec soin et talent, le soir. Un beau mélange des genres qui montrent bien que tout le monde se retrouve quand l'assiette est de qualité.

Service absolument impeccable, accueil parfait, disponibilité, sourire, efficacité, il ne manque rien. Salle dans son jus (presque) original, classique, chic et pimpante, et une carte des vins à la hauteur des enjeux des plats. Riche, à tous les prix, et une belle sélection de vins au verre dont un joli Pouilly-Fuissé « Vers Cras », 2011, frais et tendu, du Château de Beauregard (16 €), ou un bon Chablis du Domaine Sainte Claire 2008, servi en magnum (9,50 €). Attention, La Marée monte, et c'est une bonne nouvelle.

**Association Française des
Maîtres Restaurateurs
Un esprit, une volonté, un style**





Pascal Lemasson est directeur technique des cuisines du groupe Mousset, donc de l'ensemble des restaurants et donc de La Marée. Il y gère surtout les achats, les fournisseurs, et garde un œil de conseil et d'orientation sur la mise en place des cartes en fonction des saisons et des arrivages.

« Dans le groupe, nous avons cinq restaurants qui sont Maîtres Restaurateurs. Je coordonne l'ensemble des restaurants au niveau des

fournisseurs, et sélectionne les achats pour l'ensemble du groupe avec une spécificité pour chacun d'entre eux. Je travaille avec Rungis pour certains produits et en direct pour d'autres comme ici à La Marée où les poissons et les crustacés arrivent directement.

Je participe parfois à l'élaboration des cartes mais à La Marée, c'est le chef qui a toute liberté. Je commence à travailler aussi des produits bios avec des prix corrects et on le mettra en avant sur les cartes au fur et à mesure.

Ce qui est important pour nous et pour les Maîtres Restaurateurs, c'est la qualité des produits, toujours frais, et surtout les utiliser pour bien les mettre en avant. On ne révolutionne pas la cuisine mais nous voulons surtout un travail bien fait.

L'avantage est que chaque restaurant a sa personnalité et son style et La Marée représente bien cet état d'esprit. »



La Marée

258, rue du Faubourg Saint-Honoré

75008 Paris

Tél : 01 43 80 20 00

contact@lamaree.fr

www.lamaree.fr

M° : Ternes

Voiturier

Salon privé

Ouvert tous les jours

Menus : 31 € (2 plats) – 37 € (3 plats)

Carte : 65 € environ

