

LE FIGARO magazine

VENDREDI 5 ET SAMEDI 6 MAI 2017

FACE AUX FRANÇAIS

Emmanuel Macron.

LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN

CHEZ COUMARD, BRAVO POUR LE MENU DU PATRON

Il existe des dîners où la grâce céleste descend dans la marmite. La semaine dernière, j'ai profité de cette bénédiction chez *Goumard*, dans l'ambiance feutrée et mauve des salons du 1^{er} étage. Le patron, Philippe Dubois, surveillait la manœuvre. Quand le capitaine est à la barre, la traversée est non seulement moins périlleuse, mais la mer est calme et le vent doux.



Philippe Dubois et son fidèle écolier, Farid.

Je ne craignais donc rien, d'autant que Philippe Dubois, par ailleurs excellent cuisinier, avait établi mon menu. J'embarquai donc sous les meilleurs auspices. Voilà les détails de mon dîner : saint-jacques en carpaccio, huile d'olive de Sicile, feuilles de mâche (pas du tout ordinaire) ; raviolis de langoustines au saté, son fumet en émulsion (une composition de premier ordre : goût subtil, un régal) ; bar de ligne doré à la peau, fricassée de morilles, émulsion de jus

de cuisson, jus de champignons, crème liquide et réduction (plat du jour : cuisson parfaite, superbe moment) ; premières fraises gariguettes au yuzu et glace au fromage blanc (dessert du jour : une délicieuse conclusion, les fruits, goûteux, très bien choisis).

Architecte de ce menu, Philippe Dubois avait ajouté, ce soir-là, de la poésie à la technique. Un repas réussi en tout point. Avec ce menu modèle on se régale en permanence. Un superbe chablis de la maison Roland Lavantureux, accompagnait ce repas de qualité. En fin de dîner, deux gorgées de grande chartreuse jaune, dont Philippe Dubois est collectionneur.

Goumard demeure l'un des plus beaux endroits de la capitale, le général de Gaulle l'appréciait, avec ses lustres Lalique et ses toilettes classées. Le poisson y triomphe : sole, merlan de ligne, lotte, dorade grise... ; huîtres Gillardeau et magnifiques creuses et plates d'Yvon Madec, choix de crustacés ; trois viandes et toutes les entrées, du foie gras à la chair de tourteau, aux asperges et escargots. Six desserts, du mille-feuille caramélisé au praliné, au moelleux au chocolat blanc, sorbet fraise.

Le chef de ce lieu privilégié ne manque pas de talent. Son nom : Thibaud Renard.

Goumard, 9, rue Duphot, 75001 Paris (01.42.60.36.07). Carte : de 50 à 60 €. Menus : 34 € (déjeuner), 44 €, 59 € (vin compris), comptoir à huîtres, plateaux. Ouvert tous les jours. Voltaire



SAVEURS

ÉRIC KAYSER : L'ARTISAN, AVEC SUCCURSALES

En France, les boulangers sont à la mode. À Paris, Avignon, Beausoleil, Lille, Lyon, Monton, le nom d'Éric Kayser, artisan boulanger, figure sur une devanture, comme dans 22 pays, de la Corée du Sud à l'Arabie saoudite et aux États-Unis (New York).

Né dans une famille de boulangers, Éric Kayser a suivi, pendant cinq ans, la dure et magnifique école des Compagnons du Tour de France. Le levain naturel, agent



de fermentation utilisé depuis l'Antiquité, est devenu sa marque de fabrique, depuis l'installation de son premier magasin, rue Monge : son pain est craquant, croquant.

« La farine, le levain, le sel et l'eau sont les 4 piliers de la panification. J'ai l'habitude d'en rajouter un cinquième : la passion », explique-t-il.

Sa panoplie de 12 pains est celle d'un artisan. Riche de succursales multiples.

M. B.

M. PETERLIN - MUSEE COMMUNICAZIONE

ARTS DE LA TABLE ANIMALEMENT VÔTRE

Des objets de décoration aux arts de la table, les bêtises montent dans l'estime des chasseurs de tendance. Situé dans une ancienne usine réhabilitée du quartier branché d'Überkamp, la boutique-trattoria Borgo delle Tovaglie propose un service en melamine mettant à l'honneur une faune sauvage très facile à apprivoiser. Singe, zèbre, éléphant, lion... La qualité des impressions animalières en noir et blanc et le raffinement des teintes, le matériau choisi rend leur usage pratique et multiple, que ce soit au quotidien ou pour un pique-nique. On peut les commander sur le



site italien ou, de préférence, se rendre dans ce Colette transalpin où le regard s'attardera forcément sur les merveilles dénichées en Italie par l'œil expert de Valentina. Incontournable : les serviettes et nappes en lin déclinées dans toutes les couleurs de l'arc-en-ciel. La toile a fait la renommée de cette maison familiale depuis sa création en 1996, à Bologne.

LAURENCE HALOCHE

Assiette de 20,5 cm de diamètre, 16 €. 4, rue du Grand-Prieuré, Paris XI^e (www.borgodelletevaglio.com).