



Tendance : du homard à toutes les tables



LE PARISIEN WEEK-END. Jadis, ce crustacé à la chair délicate était réservé aux restos gastronomiques. Grâce à des enseignes qui cassent les prix et à de nouvelles recettes, il est devenu abordable.

Déguster du homard a longtemps été un luxe. Cuisiné entier, réduit en bisque ou coupé en morceaux dans une salade, ce crustacé d'eau de mer aux grandes pinces était synonyme d'addition très salée ! Des chefs créatifs ont commencé à l'utiliser pour réinterpréter des plats populaires.

ISTR , à Paris, propose périodiquement un cassoulet de homard. Aux **Pinces** , les plus gourmands optent pour le Surf & Turf, une côte de boeuf servie avec un demi-homard, des frites et une salade (35 euros). Au **Homard Frites** , à Vannes, on se régale des rillettes à base de ce crustacé ou d'un burger de boeuf et homard (20 euros). Les restaurants **Jean Pince** (Bordeaux et Le Cap-Ferret), font un carton avec leurs pâtes sautées au homard à 14 euros !

Le lobster roll, la nouvelle star

Récemment, le crustacé a envahi les stands de street food et les cantines de quartier sous la forme du fameux « lobster roll » américain, un sandwich au pain brioché inspiré du hot-dog. Et il y en a pour tous les goûts.

Homer Lobster propose des classiques à la mayonnaise ou au beurre citronné (17 euros) et une déclinaison avec du guacamole (18 euros), accompagnés de chips maison ou d'une salade d'algues. Chez **Bulot Bulot**

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

, il est concocté avec du beurre AOP, de la ciboulette, des échalotes et un mélange d'épices gardé secret, accompagné de coleslaw, pour 20 euros. **ISTR** et **Frenchie to Go** le servent avec des frites (28 euros). Au menu du **Lobster Bar du Ritz**, le lobster roll en version XL est à 34 euros.

AdChoices

ADVERTISING

Les secrets de tarifs plus accessibles

Comment ces maisons parviennent-elles à vendre la bête à des prix abordables ? Certains mélangent de la chair de homard à de la chair d' crevisse (chez Homer). En sandwich, on n'y voit que du feu ! D'autres achètent du homard p ch  au Canada, où ils sont en abondance, et transportés surgelés.

« Au départ, on travaillait avec des produits de la baie de Saint-Malo, extrêmement chers, raconte Etienne [Ryckeboer](#), de [Bulot Bulot](#). Les canadiens sont de bonne qualité et restent plus accessibles. » C'est aussi le cas de ISTR et de Jean Pince.

Tony Streissel, du Homard Frites, se fournit directement à la criée en homard bleu breton vivant. Alors, pour réduire ses coûts, il choisit parfois des crustacés ayant perdu leurs pinces, « vendus jusqu'à deux fois moins cher » !

On en pince (ou pas) pour ces adresses

Bulot Bulot. Les lobster rolls y sont exquis, mais le lieu est exigu.

83, [rue des Martyrs](#), [Paris \(18e\)](#).

Homer Lobster. Probablement les lobster rolls les moins chers de Paris (moins de 20 euros).

21, [rue Rambuteau](#), [Paris \(4e\)](#).

Le Homard Frites. Le chef est un passionné. Idéal pour les gourmands car les portions sont copieuses.

5, [place de Stalingrad](#), [Vannes \(Morbihan\)](#).

Jean Pince. Les prix sont imbattables mais les restaurants, un peu bruyants.

A [Bordeaux](#) et au [Cap-Ferret](#).

Les Pinces. Décevant. Le service n'est pas toujours aimable et les plats, pas à la hauteur.

Trois adresses à Paris.

ISTR. La décoration est recherch e. Tout comme les cocktails à la carte !

41, [rue Notre-Dame-de-Nazareth](#), [Paris \(3e\)](#).