



TENDANCES

TROP BON !

Métro, boulot, bulot

Après les bars à vin et les bars à tapas, les comptoirs marins ou "sea bars" viennent rafraîchir le paysage urbain

Par LAURENCE GOUNEL



consommer », insiste Etienne Ryckeboer, qui inaugure ce mois-ci Bulot Bulot. Dans ces nouveaux lieux, on pourra commander juste une assiette d'oursins entre copains, vite fait, à la sortie du bureau. Cette démarche décomplexée se marie habilement avec la nécessité de consommer des produits plus sains et moins gras, voire bio, et sans culpabilité pour la ligne. « Ce sont les qualités intrinsèques des coquillages et des crustacés, avec la fraîcheur desquels il est impossible de tricher », poursuit Etienne Ryckeboer.

C'est également un bon moyen de faire découvrir une variété considérable de terroirs et de petits producteurs de plus en plus jeunes et fiers de leur savoir-faire. La bonne idée de ces nouvelles adresses ? Marier mer et cocktails. Comme le speakeasy inauguré au sous-sol de l'Ostrea & Perdition ou chez Istr avec les « Oyster Experiences ». « Au-delà du concept d'oyster bar qui me plaît dans les pays anglo-saxons, j'ai à cœur d'aller plus loin en travaillant les huîtres comme des bouchées, selon la texture et le terroir de chacune, clame Philippe Morin d'Istr. L'iode est remplacé par du melon, du clémentin, du céleri et du poivre de Timut... L'iode permet une grande liberté à la mixologie. »

De mémoire de Parisien, la dégustation de fruits de mer s'est toujours limitée aux brasseries emblématiques de quartier avec, à la clé, un cérémonial à la papa : banc d'écailler, service en livrée, plateau monumental et addition salée. Dix ans après que la bistronomie a frappé, on observe enfin ce même élan spontané quand il s'agit de s'en jeter une douzaine (d'huîtres). Il y a deux ans, Frédéric Hubig, avec La Marée Jeanne, et Yves Camdeborde, avec son Avant-Comptoir, ont compris le désir de lieux plus confidentiels et conviviaux. Depuis, on voit émerger une nouvelle vague de comptoirs marins pensés par de jeunes restaurateurs nostalgiques des ambiances de cabanes de pêcheur qu'ils fréquentaient en vacances.

Le moment semble venu de désacraliser les fruits de mer, produits bruts et authentiques par excellence. « Il est temps de les rendre plus accessibles, en termes de prix et dans la façon de les



Caviar version mini

Ostrea & Perdition

60, rue de l'Arbre-Sec, Paris-1^{er}.

Pierres apparentes, ambiance cosy et caviar en toute petite portion pour ce comptoir de la mer confidentiel, et son speakeasy au sous-sol piloté par la talentueuse Anaïs Teulier (ex-Prince de Galles et UC-B).



Petits producteurs

Bulot Bulot

83, rue des Martyrs, Paris-9^e. Pas de réservation.

Des huîtres de petits producteurs normands, des bulots AOC pêchés au casier, des taramas et rillettes maison... Arrosés par des vins naturels ou les créations d'une bartender passée chez Combat.



Huîtres pour tous

Istr

41, rue Notre-Dame-de-Nazareth, Paris-3^e. Dans une ambiance de loft à la déco soignée, on déguste huîtres, lobster rolls, cassoulet de homard, mi-cuit de thon et crème de sésame. L'« Oyster Hour » a lieu tous les soirs avec huître à 1€ et cocktail à 10€.