



08 juillet 2011

## Au « Braisenville », cuisine sur charbons ardents



---

Il y a plusieurs façons de manger : selon la **tradition**, par une « *approche prudente du plaisir* », une autre qui considère la nourriture comme un **jeu** : « *un amusement, une forme de permissivité, une caresse des sens* », la troisième façon de se nourrir met en scène la **nouveauté**, « *la créativité* » conjointe du cuisiniers et du dîneur... Ces observations de l'historien anglais Théodore Zeldin, l'un des plus fins observateurs des mœurs alimentaires françaises, s'applique à merveille à cette nouvelle table qui expérimente un compromis entre ces trois critères. Elle est ouverte depuis deux mois – le soir seulement pour l'instant - dans le quartier de Pigalle.

**La tradition**, c'est le four à charbon muni de deux grils et d'une plaque chaude, destinés au rôtissage, au grillage et accessoirement à la cuisson en croûte. Four puissant capable de produire une température de 350°. C'est l'outil idéal pour cuire une côte de bœuf de Black Angus, saignante et chaude, une côte de porcelet moelleuse, un onglet de veau cuit doucement ou bien un magret de canard saisi et rosé. Ici pas de cuisson sous vide qui assure la tendresse d'une viande, mais bien souvent, laisse de côté saveurs et textures. Accessoirement ce mode de cuisson justifie le nom de l'établissement : braise...Braisenville, il fallait y penser !

**Le jeu** réside dans les petites portions, appelées *raciones*, chaque mini plat n'excédant pas trois ou quatre bouchées. Ainsi le ris de veau, petit pois et menthe, l'onglet de veau, courgette, basilic, ananas, ou le magret de canard, avocat et coriandre. Chacune de ces *raciones*, coûte environ 10 €. Sauf la côte de bœuf à partager : 48 € pour une pièce de 1 kg.

**La créativité**, se manifeste dans la nature même des assemblages de saveurs : une cote de porcelet associée au caramel d'orange et au fenouil, par exemple ; ou bien un ceviche de lieu jaune, roquette, pomme granny et gingembre. Les desserts (6 €) : fondant à la pâte d'amande, framboise et crème ou bien chocolat, fraises et poivre sauvage du Vietnam, relèvent de la même démarche.

Une précision : les produits sont d'excellente qualité ; tous les légumes sont bio. Un repas « normal » c'est trois *raciones*, plus un plat sucré. Le décor est à l'unisson, coloré, insolite, acidulé, un peu *cheap*, mais confortable, new-yorkais pour tout dire.

Aux manettes, Philippe Baranès qui s'est illustré autrefois dans la restauration rapide de qualité, passionné par la fabrication du pain (Moulin de la Vierge) et Jimmy Nival, ancien chef des Fontaines à Uzès (Gard).

Les prix : 12 *raciones* de 5 à 12 € / 3 desserts à 6€) + la côte de bœuf (1 kg) : 48 €.

**Braisenville. 36, rue Condorcet 75009 - Paris Tél. : 09 50 91 21 74 – Ouvert le soir. Fermé le dimanche.**