



juin
2014

Braisenville (9e) : tapas bistronomiques extras pour plan à 4

[J'aime](#) 0 [Share](#) 2 [Tweet](#) 0 [G+](#) 0 [Pinterest](#) 0

Coup de coeur en vue. Braisenville est un bijou dans l'univers des bistronomiques. De la déco à l'assiette, le concept est aussi bien pensé que maîtrisé : portions à partager, serveurs sexy et déco branchée.



C'est où ? Rue Condorcet, dans le 9e, hypercentre de la bistronomie parisienne. Seulement ce Braisenville tranche par sa déco assumée et à la mode (béton ciré, lampes en suspension, jambons pata negra sur mur briqué) alors que la plupart de ses congénères misent sur l'esprit vintage du bon vieux bistrot. En revanche tous ces bistronomiques ont un point commun indéniable : les serveurs sont beaux, lookés et sexy. Ca doit faire partie du packaging marketing. Et on ne va pas s'en plaindre.

Avec qui ? Une table de 4 pour commander toute la carte (ou presque) et picorer dans les différentes assiettes. Sinon avec une target en demandant une table dans la salle du fond, plus au calme. Avec les suspensions rouge-orangé, effet bonne mine et ambiance sensuelle garantis. La suite est entre vos mains.



Quel état d'esprit ? Ouvert au partage mais attentif pour ne pas se laisser dominer : un de vos compagnons aura vite fait de se muer en adversaire quand vous réaliserez qu'il vient d'avaler tout à fait discrètement mais tout aussi sûrement l'émulsion de rattes sans en laisser une goutte. Le salaud. Ca vous servira de leçon pour la suite.

Quel appétit ? L'avantage des tapas (ou portions, appelons ça comme on veut), c'est qu'elles s'adaptent tous les goûts. Le produit est super bien travaillé, les portions sont légères et on sort de table en se sentant tout simplement bien. Pour ne pas dire bienheureux. Les serveurs recommandent 3 ou 4 portions salées + 1 sucrée par tête. On a pris 2 salées et 1 sucrée par tête + 2 assiettes de légumes à partager : c'était largement suffisant.



Le plat choc ? L'émulsion de ratte, noix, pleurotes et cresson, tout en contrastes entre la délicatesse de l'émulsion et l'hyper parfum des champignons. C'était la bataille des cuillères pour délimiter son territoire !



A égalité avec le cru-cuit de quasi de veau aussi fin en bouche que puissant en goût.



Le plus surprenant ? Le dessert mystère. Si vous êtes 4, commandez tous les desserts (il y en a 4, ça tombe bien) sans regarder la carte et essayez de deviner de quoi il s'agit. L'un d'eux nous a totalement perdus... Le serveur a fini par lâcher le morceau : mousse avocat, vanille et meringue, banane, yuzu, gelatine au pamplemousse. Ce n'est pas si souvent qu'on interrompt chaque bouchée pour se demander ce qu'on peut bien manger de si étonnant.



Pour le plaisir des yeux, la suite du menu : asperges, fleur et moutarde



Mozzarella burrata parfumée d'une excellente huile d'olive.



Ceviche de bonite qui se marie à merveille avec la patate douce



Daurade, fève et fraises : élégant visuellement, des mélanges intéressants mais moins de caractères que le reste.



Filet mignon de cochon, panais au chocolat blanc <3



L'assiette de légumes grillés vous rappellera qu'une carotte digne de ce nom a vraiment du goût (contrairement aux légumes anesthésiés du supermarché)



Cheesecake aux fruits de la passion : savoureux mélange de textures.



Les deux autres desserts étaient plus classiques : travail autour de la poire

