

Le Braisenville revisite les tapas

Le Braisenville, ce restaurant récemment ouvert 36, rue Condorcet, est unique en son genre. Sa déco des années 70 n'est pas qu'un effet de style: elle est juste dans la thématique de la braise. Philippe Baranes et Karim Habibi, les deux associés et Jimmy Nival, le chef en cuisine, proposent une cuisine inventive et créative qui repose sur des produits de grande qualité. L'une des meilleures nouvelles adresses du 9^e arrondissement.



De gauche à droite: Philippe Baranes, Jimmy Nival et Karim Habibi

Dès que l'on pénètre dans ce vaste restaurant aux couleurs orangée, brique et ciment, l'accueil est particulièrement chaleureux. Karim ne tarde pas à expliquer comment fonctionne la carte.

Au Braisenville, le repas se construit autour de "Racion". Le client ne choisit pas nécessairement une entrée ou un plat mais un assortiment de deux ou trois plats, selon son appétit. Il s'agit d'une version raffinée des tapas.

Par exemple, la carte suggère de la seiche au citron vert et à l'estragon, des noix de Saint-Jacques avec de la tomate et des topinanbours, des ris de veau au potimarron et au sésame, un excellent filet mignon au fenouil accompagné de trompettes de la mort.

Le client a le choix entre une dizaine de "racions" qui varient quotidiennement. Diversité et originalité caractérisent la carte. Le magret de canard est assorti avec des aubergines de Florence et des fruits de la passion comme la cerviche de bonite (une espèce de thon), avec de la roquette et de l'ananas. Le mélange des fruits et des légumes ne s'apparente pas nécessairement à un mélange sucré-salé. Trop attendu...

Délicieux, le Braisenville s'est construit une identité culinaire forte. Il se différencie des restaurants classiques par son concept et ses saveurs. Les ingrédients sont frais et les légumes souvent bio. Les produits sont emblématiques d'une région comme la côte de boeuf Black Angus ou le jambon Bellota de Jabugo avec un affinage de 30 mois.

Les modes de cuisson sont multiples: à l'étouffée, longue et à basse température, au four, au barbecue et à la plancha. Les produits gardent ainsi toutes leurs saveurs et leurs valeurs nutritives. Le prix des "racions" varie entre 5 et 14 euros.

Les desserts sont aussi originaux. La poire nougatine est révélée par du fenouil, la carotte se décline avec un praliné et du gingembre, comme la figue rôtie avec du miel et du citron. Le prix est de 6 euros.

La carte des vins offre une belle diversité entre les vins naturels et terroirs français.

Le rapport qualité/prix est excellent. Le menu du midi, qui comprend une entrée et une viande ou un poisson, à 16 euros est particulièrement savoureux. Cela ne devrait pas tarder à se savoir, ce qui serait mérité. Pour l'instant, la salle est souvent pleine le soir mais désertée à midi. Une vraie injustice!

Le Braisenville, 36, rue Condorcet, 75009 Paris. Fermé dimanche et lundi midi. T/ 09.50.91.21.74.