

Au restaurant Odette, on y fait la fête.

Par Laurent Guez



Dans le quartier des Halles, à Paris, au rez-de-chaussée d'un somptueux 5 étoiles (*Maison Albar Hôtel*), la famille Rostang vient d'ouvrir un restaurant qui vaut le détour. Chez *Odette*, c'est évidemment chouette, mais en plus c'est une adresse quasi gastronomique à prix très raisonnable. Les sœurs Rostang, Caroline et Sophie, qualifient l'endroit d'« *auberge urbaine* ». Elles y ont placé un jeune cuisinier plein de talent, repéré dans le grand restaurant du père : Yannick Lahopgnou. Il sait travailler les légumes, comme ces jeunes carottes rôties, citron bergamote, cumin et noisette croquante, belle rencontre de goûts et de textures, dégustées en entrée (9,50 €). Assaisonnement discret, cuisson juste : une réussite. Il sait aussi y faire avec le poisson. La pointe de morue, avocat rôti et beurre de livèche (une herbe de montagne) nous a emballés : un plat merveilleusement léger et rafraîchissant (illustration), surtout si on l'a un peu tourné dans son assiette pour lier les ingrédients (11 €).

Ensuite, nous avons goûté la « pluma » (le morceau de porc ibérique à la mode, mais c'est justifié), accompagnée de topinambour, tonka et bulots, qui nous a saisi le palais (16 €). Bravo pour l'idée des bulots, et pour l'exécution. Avec un verre de chablis du Domaine Pico, et un service attentionné et pro, chez *Odette*, on fait vraiment la fête. Jusqu'au dessert, puisque l'air de rien, nous avons fait un sort - en quatre bouchées gourmandes - à un sympathique « truc en chocolat Jivara, praliné noisette ». À noter que les partageurs peuvent se tourner vers une côte de veau, une côte de bœuf Aberdeen, un merlan de ligne ou un bar en croûte feuilleté pour deux. Des adresses de cette qualité, chics et pas chères, dans un quartier en pleine effervescence, il faut les noter précieusement.

Restaurant Odette : , Maison Albar Hôtel Paris Céline. 25 rue du Pont Neuf 75001 Paris. Tél. : 01 44 88 92 78. Une quarantaine d'euros par personne au dîner, formule à 22 € au déjeuner.

Par Laurent Guez