

MERLAN COLBERT

La Table de Robuchon

Avec le merlan Colbert, il semblerait que « Le Cuisinier du siècle » (le XX^e) alias J. R. (Joël Robuchon), ait signé son chef-d'œuvre. Meilleur ouvrier de France, il a mis tout son talent, sa méticulosité, voire sa science dans ce poisson de ménage, inscrit à la carte de ses deux restaurants parisiens. Une sorte d'absolu préside à sa réalisation : totalement désarêté, y compris sur sa dorsale, le merlan est frit et cuit à la perfection (la chair reste nacrée), servi la tête et la queue légèrement redressées, accompagné de beurre d'herbes, de persil frit et de la célébrissime purée, qu'à vrai dire nous ne goûtons que moyennement (un peu trop riche donc lourde). En revanche, à l'inverse de l'adage « la rareté n'a pas de prix », elle en a un ici, à saluer : 25 € !

Les petits moins : la portion un brin chiche de terrine de gibier, le tarif des vins assez élevé.

Les vrais plus : le menu déjeuner, le prix de la préparation, le service.

16, av. Bugeaud, XVI^e.

Tél. : 01 56 28 16 16. Tlj.

Merlan : 25 € à la carte ou inclus dans le menu déjeuner à 55 €, vin et café compris. Carte : 100-180 €.

Cette préparation est proposée à : prix identique à l'Atelier de Joël Robuchon : 5-7, rue de Montalembert, VI^e. Tél. : 01 42 22 56 56. Tlj.



A l'Atelier ou à la Table de Joël Robuchon, le merlan Colbert est un plat de haute virtuosité, superbement exécuté.

PLEINE MER

Poissons sur toute la ligne

Où manger une excellente sole, un bar de ligne vapeur, un merlan Colbert ? Voici une sélection d'adresses, pour l'essentiel marines qui ont, chacune, leurs poissons de prédilection. Retour de pêche.