



LE CROC'NOTES DE LAURENCE HALÖCHE



LE 39V, À PARIS

Le restaurant de Frédéric Vardon est l'une des tables en vue de la capitale. Vous ne pourrez plus l'ignorer.

Pas de hasard. On n'arrive pas au 39V, nez au vent, dérouter par le clinquant d'une enseigne à la mode – le restaurant existe depuis 2010 – ou attiré par le chromo doré sur tranche d'une terrasse de palace... À deux pas de côté des Champs-Élysées, cette adresse discrète met à distance les paons et autres m'as-tu-vu qui aiment se pavaner en vitrine. Dans l'entrée d'un immeuble haussmannien, une hôtesse vous accueille, souriante, programme l'ascenseur : 6^e étage. La configuration circulaire du lieu, escargoté sur un jardin suspendu, accentue l'impression d'atterrir dans un nid, hors sol.

RIEN N'EST SURJOUÉ

Pour qui connaissait l'ancienne salle, le changement est total. Le parti pris du designer Raphaël Navot est original, « organique » disent ceux qui décryptent le geste architectural. On s'y sent surtout immédiatement bien. Les teintes sont douces, les banquettes, dont les courbes calligraphient l'espace, vous installent côte à côte ou dos à dos, sans se gêner. Soie et velours, tables en chêne de la Maison Le-françois, fauteuils de Walter Knoll... Cette élégance, née des

maines expertes d'artisans, est à l'image de la cuisine du chef dont l'un des talents est de savoir associer art de vivre hédoniste et raffinement à la française. Partager les entrées permet de ne pas avoir à lorgner sur l'assiette voisine. Car tout ici fait envie : petits pois de Provence, herbes, pickles ; langoustines, tomates du jardin, verveine... Le homard bleu n'est pas là pour épater la galerie. Rien n'est surjoué dans les plats : veau, fleurs de courgette farcies et crues ; raviolis au bruccio, poutargue, pecorino, cresson ; poisson du jour, artichauts, persil, sucs au vin jaune... Frédéric Vardon travaille des produits de qualité, connaît ses producteurs. La nature, ce Normand la vit en terrien, l'observe, la respecte. Sa façon de recevoir en aubergiste, de se démener pour faire plaisir s'est transmise au personnel. Jolies découvertes – C de Marrin de Dominique Lucas, Winerie Parisienne Grisant, Château Ferrande...

Un goût de reviens-y. Faute de pouvoir dîner sur la miniterrasse, on s'installe bien (jusqu'à 8 couverts) à la table du chef. Pour un moment de convivialité à part... comme ce restaurant, 39, avenue George-V, Paris 8^e (01.56.62.39.05 ; Le39v.com). Menus : 49,50 et 59,50 € (déjeuner), 95 et 145 €. Carte : environ 150 € (hors boisson). Fermé samedi et dimanche.

LE DÉJEUNER DU DIMANCHE DE...

...FRÉDÉRIC COMYN

Cet ancien basketteur est devenu, en quelques années, un marathonien de l'excellence pâtisseries et boulangère. Frédéric Comyn cumule les prix : deux fois meilleur croissant de Paris, meilleure baguette des Hauts-de-Seine (2020), d'Île-de-France (2021), de la capitale cette année... « C'est une reconnaissance pour toute l'équipe – 107 salariés, deux boutiques parisiennes, dans le 15^e (la lauréate), le 20^e et une à Sceaux – et la possibilité de livrer l'Élysée. » Pour que son personnel reste en famille, ses dimanches sont rarement chômés, mais lorsque ce père de deux enfants s'accorde du temps, il réunit ses amis autour d'une salade de tomates, d'un gratin dauphinois/côte de bœuf « achetée à Sceaux à la boucherie Gaylord Barone, rue Houdan, la plus commerçante de France pour les métiers de bouche ». Et que suggère-t-il, en pique-nique, comme sandwich ? « Au beurre, je préfère une mayonnaise maison moutardée et poivrée pour faire ressortir le goût du pain. Le matin, je me prépare souvent un casse-croûte, jambon du Limousin fumé, comté fruité de la fromagerie PonPon. À midi un jambon de Parme, huile d'olive, mozzarella, tomates séchées... c'est top ! » En dessert, un gâteau de voyage est pratique, le flan notamment plébiscité par ses clients. La plus belle des récompenses. **L. H.**

