

LUXE, ART & VOLUPTÉS

# ONIRIQ

LUXE | LA MODE EST NEW SEXY • ART | DANIEL BUREN EN TRANSPARENCE •  
VOLUPTÉS | LES TRÉSORS CACHÉS DU BRISTOL

2006 NINE / 10 - N

2006 NINE / 10 - N

ONIRIQ

LUXE, ART & VOLUPTÉS

Alice  
PAROLES &  
PETITE MUSIQUE  
Taglioni

ONIRIQ N°111 - 100% COTON - 100% MADE IN ITALY





### *Mâche ou la jeunesse triomphante*

C'est une jolie adresse qui a ouvert fin 2021 avec, en cuisine, un jeune chef, Michaël Gamet, qu'on croirait fraîchement sorti de l'école hôtelière mais qui, en réalité, a déjà bien roulé sa bosse (l'Astrance, la Table d'Eugène). Les voyages formant la jeunesse, il a collecté informations et petits secrets aux quatre coins du monde avant d'arriver à maturité, à 26 ans, aux commandes de Mâche, où il laisse libre cours à son imagination. Jugez plutôt. En entrée, on peut choisir entre un œuf mollet/risotto de graines de tournesol/café et poivre de Tellichery et des moules de Galice gratinées au fromage/butternut fumée/caramel de bisque. Des alliances audacieuses et au final, harmonieuses, délicatement présentées dans l'assiette, autrement dit, très instagrammables. Suit, entre autres plats possibles, la tarte fine à la farine de sarrasin/asperge verte/fromage blanc au miso de pollen, bien dans son époque et dans sa clientèle putative appréciant les céréales originales et les légumes craquants. Au dessert, mention spéciale à la pomme au four, déshydratée, rôtie puis réhydratée, qui prend un délicieux goût tatin sublimé par un riz soufflé au caramel, onctueux et *crispy* à la fois. Dommage que le chef cède à la mode du « je mets des fleurs partout » qui commence sérieusement à irriter les purs gourmands parmi lesquels figure, en haut de liste, l'auteur de ces lignes.

*Mâche, 61 rue de Chabrol, Paris 10<sup>e</sup>.*

*Entrée/plat : 25 euros, avec le dessert 32 euros.*

