

TéléramaSortir

SEMAINE DU 19 AU 25 MARS 2008

Photo de couverture : Rue des Archives/Collection BCA

Restaurants

Resto-concert, 11°

Le Réservoir

Jean-Philippe Dubourg, le nouveau chef, a boosté de façon spectaculaire la table de ce lieu festif, surtout couru pour ses concerts. La cuisine se revendique artisanale, sans OGM, avec des produits de saison, bio pour la plupart. La carte est inventive et variée, taquinant parfois la gastronomie. Elle est un peu chère, mais les assiettes proposées en version riche ou light adoucissent la note. Ce soir, concert avec Gérard Holtz à la gratte et quelques copains de la télé. L'ambiance bon enfant (on ne se la pète pas), le répertoire (Blues Brothers, Beatles, etc.), le talent des uns et des autres sont plutôt une bonne surprise. Côté salle, si nous héritons du meilleur serveur, certains sont une erreur de casting, tout comme ces vieux couverts en inox qui rappellent la candoche ! Côté assiette, le caillé de chèvre frais, légumes du soleil, fait une salade délicieuse, légère et fraîche comme le printemps, et le sushi de paella, crevettes et calamar farci au lapin, est très plaisant. Le fettucini carbonara aux truffes et écume de parmesan s'avère un vrai régal. Idem pour ce très bon cabillaud demi-sel (un poil salé) et ses cannellonis de légumes. Le fondant au chocolat relève du haut de gamme. L'autre bon plan : l'excellent brunch du dimanche avec concert jazzy. Le Réservoir est donc aussi une bonne table. Merci chef ! Mais réservez !

R.Z.

16, rue de la Forge-Royale, 11°, 01-43-56-39-60. Fermé dim. soir et lun. Ouvert le soir.

A la carte entre 32-68 €. Brunch dim. jusqu'à 16h30, 23 €. Rés. indispensable.

