



RICHARD COLINE

# L'histoire de la Poule qui avait trouvé un couteau

**LA POULE NOIRE.** Le nouveau restaurant de la rue Sainte revisite intelligemment une cuisine française authentique en faisant la part belle aux légumes de saison. Simplicité, sobriété et qualité. ★

## L'ESPRIT

Quand une ancienne gouvernante de grands hôtels (Plaza Athénée, Bristol...), Sophie, partage la vie et l'avenir d'un chef cuisinier issu de l'école hôtelière de Blois, Franck Paté, ayant pas mal bourlingué, cela donne forcément un résultat probant où l'exigence d'un certain savoir-faire tant en matière de cuisine que d'accueil ne se discutent plus. Couleurs et ambiance sobres, comptoir discret légèrement en retrait, sièges confortables ("Il faut que les gens se sentent à l'aise"), La Poule noire offre tous les avantages d'un restaurant central, sans tape à l'œil ni chichi, et sait recevoir des clients dont beaucoup sont devenus déjà des habitués, un mois seulement à peine après l'ouverture.

## L'ASSIETTE

Franck Paté aime à revisiter des plats traditionnels selon l'envie, les saisons, et l'inspiration du moment. Il veut réhabiliter le pot au feu, les lentilles, le hachis parmentier ou la purée de topinambour, tout en proposant sur la carte quelques propositions bien inspirées comme le marbré de foi gras mi-cuit composée de figues et pain d'épices toasté ou le duo loup daurade avec sauce vierge vanillée. Le chef avoue son faible pour les (bons) légumes de saison : "J'aime les assiettes composées de trois à quatre assortiments de légumes travaillés à ma façon. Il n'y a rien de plus triste qu'une assiette pauvre".

## L'ADDITION

A midi, la formule plat + verre de vin ou café (9,50 euros) et entrée + plat ou plat + dessert avec verre de vin ou café (12 euros) présente un excellent rapport qualité prix. Les plats à la carte restent à des tarifs abordables (autour de 15 euros). La même réflexion vaut pour des desserts (entre 5 et 6,50 euros) au même niveau, côté finesse, que tout le reste. ■

Philippe Faner

## OÙ ET QUAND

LA POULE NOIRE, 61 rue Sainte (1<sup>er</sup>). 04 91 55 68 86. Ouvert le midi du lundi au vendredi, le soir du jeudi au samedi.