



FRANÇOISE DE PANAFIEU

“Des adjoints socialistes, pourquoi pas ?”

Paris *le nouvel*
Obs Ile-de-France

N° 2254 du 17 au 23 janvier 2008

**SARCELLES
SEVRAN
VILLIERS-LE-BEL**

Les oubliés de Roissy



TAXE PROFESSIONNELLE, EMPLOI, TRANSPORTS...

Épure stylée

Inventaire bien fait de portions minimalistes et déboulé de desserts à La Bigarade.

Dans son micro-restau, Christophe Pelé sait exactement où il veut aller. Ce cuisinier croit au bien-fondé des portions minimalistes aux dimensions d'un timbre-poste, ceci étant dit de ma part avec quelques excès. Il compense par leur multiplication en inventaire dans l'assiette. Laquelle se regarde le nombril et frime chic tendance par des présentations épurées au max et au millimètre près. Ce style en vaut un autre lorsqu'à partir de produits choisis cela est bien fait, ce qui est le cas (13-14/20). Transparents, les goûts naissent d'une technique imparable, d'une maîtrise incontestable. Un zeste d'imagination apparaît même. On ne regrettera donc pas les encornets saisis à l'encre de seiche, un risotto aux truffes et à la courge, une étrange pièce fort goûteuse de porc ibérique au chou rouge, un bar traité à



Comme Schneider

● Une technique incontestable.

l'huile d'olive et un déboulé de desserts mignardisants. Le style adopté n'a donc rien à se reprocher. Les bobos aimeront. Si ce chef fougueux qu'est Pelé se lâche la bride, il ira bien au-delà : sa cuisine aura enfin du cœur. ■ Ph. C.

● **Midi : 35 €.**

● **Soir : 45/55 €.**

106, rue Nollet (17^e) ;

01-42-26-01-02