



TTTT Bravo

La Halle aux Grains

Critique par [Estérelle Payany](#)
Publié le 28/06/2022

Difficile de ne pas s'attabler avec de grandes espérances dans le nouveau fief de la famille Bras, installé au 3^e étage de la Bourse de commerce de Paris. Dans ce bâtiment se tenait autrefois la halle au blé, où l'on vendait les céréales ; c'est d'ailleurs le fil rouge dont se sont servis les restaurateurs pour imaginer aujourd'hui leurs plats. À 600 kilomètres de l'Aubrac, leur berceau, on est heureux de les retrouver dans cette salle minérale avec une vue spectaculaire sur l'église Saint-Eustache et un service discret. Dès le bol de bouillon de veau servi en guise de mise en bouche, on sent qu'on va être bien. Je fuis le menu dégustation pour piocher dans la carte de merveilleux champignons de Paris farcis et une mousse de morue entre deux tuiles croustillantes de sarrasin, qui se joue des codes de la brandade. S'ensuit le plus délicieux des gâteaux de légumes jamais mangé, à partager dans une cocotte recouverte d'une avalanche de basilic ciselé : aubergine, céleri, pomme de terre, romarin, fenouil, verveine et mille autres saveurs se fondent en toute légèreté, accompagnés d'une galette d'aligot poêlé croustillante et moelleuse. Une gourmandise du peu qui fait briller les yeux jusqu'aux desserts : un millefeuille aux graines de courge à faire tomber en enfance et bien évidemment le mythique coulant au chocolat créé par Michel Bras, qui fête ses 40 ans cette année. Cette légende culinaire, qu'on peut aussi déguster à l'heure du goûter, couronnée de glace à l'avoine grillée, est à savourer une fois dans sa vie.

Gastronomique

📍 Bourse de commerce, 2, rue de Viarmes,
75001 Paris

🍷 + de 50 E

L'OBS



JE DÉCOUVRE