Idées Économie Politique Entreprises Finance - Marchés Bourse Monde Tech-M

Aux Halles, les grains de folie des Bras

A défaut d'aller au Suquet des Bras, Michel et Sébastien, à Laguiole, on peut en retrouver l'esprit à Paris, dans l'ancienne Bourse du commerce - à l'origine cette vaste halle où étaient stockées et négociées les céréales et les légumineuses - et qui désormais héberge la Collection Pinault d'art contemporain. Au troisième étage, dans un cadre moderne dû au talent des designers Ronan et Erwan Bouroullec et de l'agence Nem, la salle de restaurant se tourne d'un côté vers la grande rotonde intérieure de la Fondation et de l'autre s'ouvre vers une splendide vue panoramique sur Paris. Le directeur Mathieu Muratet et le chef de cuisine Maxime Vergely sont là pour faire partager l'ode aux grains - grillés, soufflés, germés, infusés, fermentés - du père et du fils, Michel et Sébastien Bras. Tantôt placés au centre de l'assiette comme dans le millefeuille au sarrasin et aux vanilles, mais le plus souvent en soutien de produits venus de l'Aubrac, de Bretagne, d'Ile de France...

Biscuit aux graines de courge et champignon, foie gras de canard poêlé dattes et sésame, poitrine de porc et déclinaison de lentilles de la Planèze (Saint-Flour), barbue de Saint-Jean-de-Luz à l'huile d'urucum (roucou) et kurukkan (millet sauvage), carré de veau à la purée de pois chiche et au miso d'orge, réinterprétation du légendaire coulant au chocolat de Michel Bras aux graines de courge... Le récital - ce n'est pas la même musique tous les soirs, approvisionnement et saisonnalité obligent, on s'en doute - est vaste. Ce travail sur le grain se prolonge côté verre avec 30 « cuvées de grain », exclusives et inédites. Des grains de raisin, cette fois. Avec des vignerons amis, le sommelier du Suquet, Sergio Calderon a élaboré des cuvées de cépages uniques. Qu'on ne peut déguster qu'à la Halle aux grains...

Combien: menus 3 séquences (déjeuner) à 54 euros. Menu découverte: 5 séquences à 88 euros, 7 séquences à 108 euros. A la carte, plats à partir de 36 euros. C'est où: La Halle aux grains Restaurant, 2 rue de Viarmes 75001 Paris. Tél.: 01 82 71 71 60, halleauxgrains.paris@bras.fr, www.halleauxgrains.bras.fr