



bonne table

FRANÇOIS PINAULT A OUVERT SA FONDATION D'ART CONTEMPORAIN AUX HALLES. IL A CONFIE LA PARTIE RESTAURATION À MICHEL ET SÉBASTIEN BRAS. CETTE MAGNIFIQUE VITRINE PARISIENNE MET EN VALEUR LES GRAINS, Y COMPRIS DE RAISIN. VISITE, EXPLICATIONS, DÉGUSTATIONS

PAR **GILLES DURAND-DAGUIN**  
 PHOTOS DE L'AUTEUR



## PINAULT JOUE LES GRANDS BRAS

RÉUSSIR dans le sac à main, c'est bien, à condition d'avoir sa fondation d'art contemporain. De nos deux duellistes du luxe, Bernard Arnault avait tiré le premier. François Pinault a dû attendre pour faire feu. Contrarié par les lenteurs du projet de l'île Seguin, il a trouvé son salut quand la ville de Paris lui a confié l'ancienne bourse du Commerce en 2016. Un bâtiment circulaire dont la Chambre de commerce et d'industrie ne faisait plus grand-chose. Pi-

nault a dégainé Tadao Ando et l'agence Niney et Marca Architectes (*NeM*) pour lui redonner vie. Prévue pour 2019, l'ouverture a finalement eu lieu en mai 2021. Côté gastronomie, François Pinault, fidèle en amitié, a été débusquer les Bras qui n'étaient jamais sortis de l'Aveyron, si ce n'est pour un projet au Japon. Situé au troisième niveau, le restaurant est accessible depuis l'extérieur pour les Parisiens et depuis l'intérieur pour les visiteurs de la *Pinault*

*Collection*. Il s'articule autour d'une coursive centrale qui permet d'avoir vue à la fois sur la coupole et sa fresque et sur Paris. Un panorama inédit, qui permet d'admirer l'église Saint-Eustache, la fameuse canopée et Beaubourg au loin. Le décor est sobre. Des filets réalisés spécialement délimitent astucieusement les espaces sans les fermer. La direction de l'établissement a été confiée à Mathieu Muratet, qui a passé sept ans à Laguiole, et les cuisines au jeune lozé-

rien Maxime Vergely. C'est évidemment dans l'assiette que les Bras s'expriment, même si tout est soigneusement pensé avec des artisans qui sont leurs partenaires depuis longtemps. Ainsi, la vaisselle de Jars reprend un point incrusté, symbole du grain. Le bâtiment a été pendant plus d'un siècle une halle au blé. Elle servait à acheter et stocker le blé et les autres grains nécessaires à l'alimentation des Parisiens. Michel et Sébastien Bras se sont appuyés sur cette histoire pour la décliner culinairement. Germées, grillées, soufflées, fermentées, cuisinées, les graines sont devenues leur nouvelle partition. Ils ne sont pas exclusifs et vont aussi s'approvisionner auprès des meilleurs fournisseurs de légumes, pois-







Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



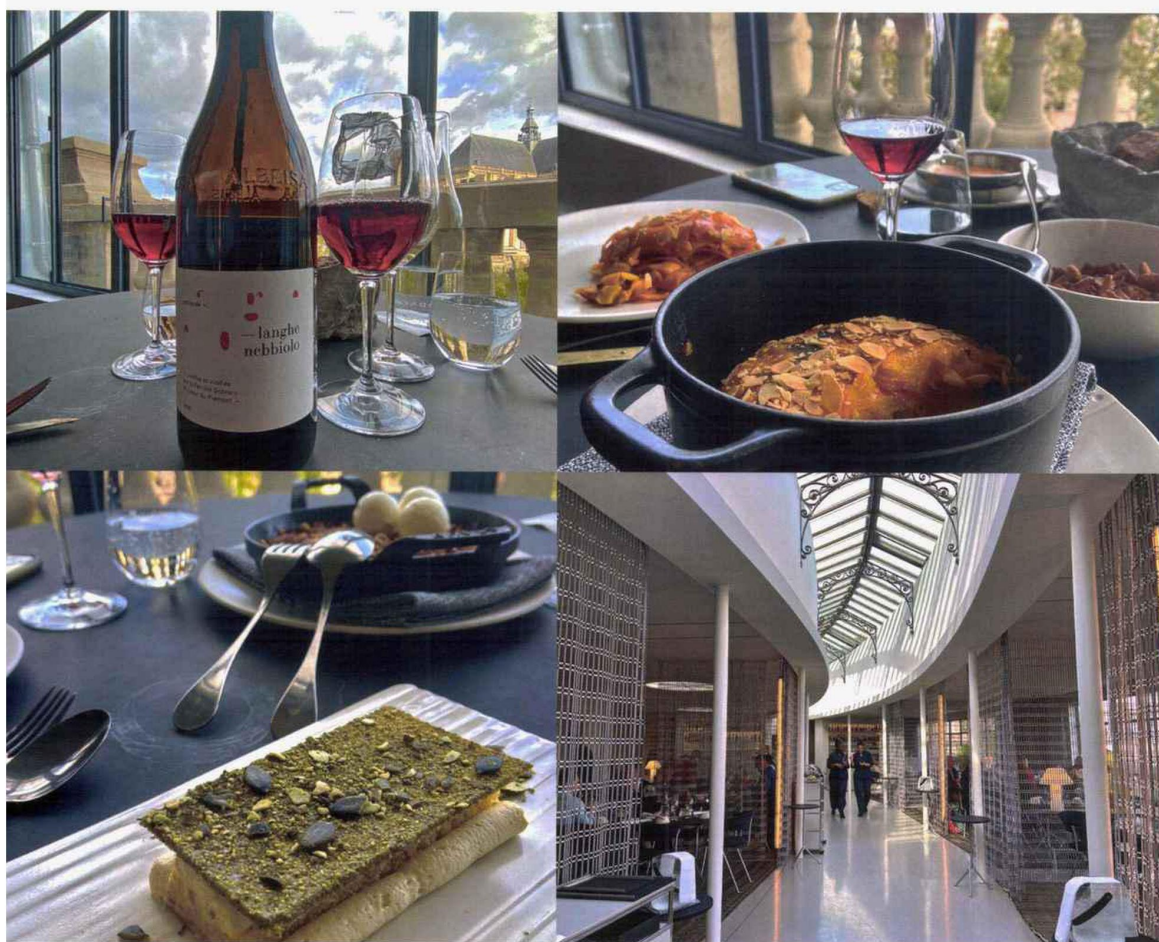
Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **GILLES DURAND-DAGUIN**

Nombre de mots : **933**

Valeur Média : **N.C.**

EN MAGNUM



sons ou viandes. Le sommelier de leur restaurant de Laguiole, Sergio Calderon, a pu quant à lui proposer son interprétation des grains de raisin. Il a demandé à trente domaines viticoles d'élaborer une cuvée à partir de leur cépage emblématique. Ces trente cuvées exclusives, réalisées spécialement pour la *Halle aux grains*, déclinent les cépages français et un invité italien. On retrouve évidemment le domaine Plageoles de Gaillac, avec lequel la maison Bras est liée depuis longtemps (ses équipes participent aux vendanges sous le nom de "Les Bras KC"). Le chardonnay est raconté par Jean-Marc Roulot et Pierre-Yves Colin-Morey, le chenin, par le domaine de Bellivière et François Chidaïne. Au rayon original, le mas Jullien fournit du sangiovese et du mescladis. Et c'est évidemment le château Latour qui signe le cabernet-sauvignon.

**LE TEST**

La *Halle aux grains* est un lieu de vie, ouvert sur la ville, où l'on peut déjeuner, dîner, boire un verre ou un thé tous les jours, de midi à minuit. Un attrayant menu du déjeuner nous tendait les bras, mais il était difficile de résister aux nombreuses propositions de la carte. En entrée, le céleri rave rôti était accompagné d'une sauce aux noisettes qui lui donnait une étonnante touche gourmande. Un verre de mauzac et ondenc, deux cépages du sud-ouest vinifiés par le domaine Plageoles, apportait une touche de gourmandise supplémentaire, même si sa finale s'étirait sur de jolis amers. Les Bras aiment partager. C'est ce qu'on a fait avec un pain de potimarron servi pour deux dans sa cocotte. Un plat robotif, extrêmement savoureux, qui mêlait aux entêtantes saveurs du potimarron une touche de coing acidulé. Nous avons accompagné ce plat

automnal du seul grain de raisin étranger choisi par les Bras : un nebbiolo de Francesco Sobrero. Si ce cépage piémontais peut donner des barolos tanniques et structurés, c'est là sa version presque nature. Translucide et vif, il apportait un petit tannin roulant bien en contraste avec le plat. Partage encore avec un irrésistible financier aux figues et aux noisettes grillées relevé d'une crème glacée au fromage blanc. N'hésitez pas à goûter le dessert signature, un millefeuille de graines de courges caramélisées et son biscuit aux vanilles proposé toute l'année. La carte des vins n'est pas exclusivement constituée des cuvées réalisées pour le restaurant. Monsieur Pinault, qui aime l'endroit, peut y retrouver l'ensemble de ses domaines, comme celui d'Eugénie à Vosne-Romanée ou le château Grillet dans le Rhône. Ces étiquettes sont accompagnées par quelques noms habilement

choisis dans les meilleures appellations de France. S'il y a un léger prisme Sud-Ouest ou Languedoc, une région comme la Champagne est bien servie avec Delamotte, Salon, Billecart-Salmon, Larmandier-Bernier et Egly-Ouriet. Peu, mais bien. Et surtout très bon. Il faut y aller avant que les touristes étrangers n'envahissent à nouveau Paris, c'est ouvert à tous les services sauf le mardi midi. ■

**Les prix**

Menus : 58 euros (au déjeuner), 78 euros en cinq temps, 98 euros en sept temps. À la carte, de 70 à 100 euros pour entrée, plat et dessert. Sélection de vins au verre de 9 à 25 euros.

**Halle aux grains**

2, rue de Viarmes, 75001 Paris. Tél. : 01 82 71 71 60

