



Millésime 62 (Paris 14e): un pied vers l'Ouest

Article du 18 mars 2011

 J'aime  Stéphane Savorgnan et 3 autres personnes aiment ça.



Jean-Marc et son bourgogne © GP

Me voilà en partance pour la Rochelle et, comme souvent, cherchant une table proche de la gare qui y mène (le départ est à 14h45). Mon choix: Millésime 62 sur la moderne place de Catalogne imaginée par Bofill face à Montparnasse, mais sur l'arrière. Il y a le cadre genre lounge, un peu bibliothèque, les menus sympas, pas chers, bien « formulés », malgré leurs suppléments, les vins malins tout pleins. Les Savorgnan sont aux commandes, le sage Jean-Marc, qui paraît sortir d'un dessin de Dubout, qui conseille avec cœur, et des airs matois de moine gobichonneur. Aux fourneaux, David Ditte, un Lorrain de Pont-à-Mousson, formé dans les deux maisons fameuses de Belleville (54), la Moselle et le Bistroquet des Ponsard.



Poêlée d'encornets aux poivrons confits © GP

L'avocat crevettes à la façon du chef est un guacamole malicieux avec ses crevettes émietées, la poêlée d'encornets et poivrons confits est épatante, digne du pays basque. Le dos de bar à la plancha avec son wok de légumes et la poitrine de canard rôtie sauce au poivre font de bons standards sans épate. Bref, si vous avez un train à prendre gare Montparnasse, juste en face, voilà un lieu pour vous. Pratique, cosy, complice.

L'avocat crevettes à la façon du chef est un guacamole malicieux avec ses crevettes émietées, la poêlée d'encornets et poivrons confits est épatante, digne du pays basque. Le dos de bar à la plancha avec son wok de légumes et la poitrine de canard rôtie sauce au poivre font de bons standards sans épate. Bref, si vous avez un train à prendre gare Montparnasse, juste en face, voilà un lieu pour vous. Pratique, cosy, complice.



Poitrine de canard rôtie sauce poivre © GP

On ajoute les jolis desserts de tradition (crumble au pomme et glace caramel au beurre salé, crème brûlée à l'amande douce), les vins au verre malicieux (mâcon et bourgogne rouge signés Jadot, muscat d'Alexandrie d'Afrique du Sud). Bref, du sérieux, servi avec gentillesse et modestie. Que demander de plus à la vie ?



Crumble aux pommes et glace caramel © GP

Millésime 62, 13-15, place de Catalogne, Paris 14e. M^o : Montparnasse-Gaîté. Tél. 01 43 35 34 35.

Menus: 23 (déjeuner), 29 €.

Site: www.millesimes62.com

