

Coqs en stock

La mer, l'Italie, les recettes de famille: ces trois chefs n'ont rien en commun excepté le goût du bel ouvrage. Des toques, pas du toc. JEAN-MICHEL ULMANN

La Luna

69, rue du Rocher, 75008 Paris
(Tél: 01 4293 7761). Menus 50 €

A Paris, la plupart des restaurants de mer ont sombré dans une désolante diversification. Par bonheur, la volonté et la passion de Catherine Delaunay ont sauvé le meilleur: La Luna. Dans

cet élégant et intime mess ancré rue du Rocher, les amateurs de vrais poissons découvriront des trésors en forme de perles blanches, soupe de coques à la truffe, de bar de lignes présentés avec un naturel qui se suffit à lui-même. Ici, on ne noie pas le poisson sous des sauces superflues. Sans avoir l'air d'y toucher, Michel Choissnel, le maître coq, n'a pas son pareil pour révéler la saveur d'une daurade grillée éveillée par un zest de gingembre, pour exprimer la délicatesse d'une sole de Noirmoutier meunière, ou encore développer les arôme d'une morue vapeur au beurre d'ail rose. En cette saison, le bar de ligne fait merveille pour deux personnes nostalgiques des embruns et qui se

consoleront en l'arrosant d'une Saint-Véran Louis Jadet 2007. Les appétits de mers du Sud et autre Course du rhum mettront le cap sur le monumental baba de Zanzibar. Tout un voyage. Pour Catherine Delaunay, il faudrait inventer l'étoile des mers.

