

LES SAVEURS  
DU PALAIS

## TERRASSE AU M64

Il pleuvait ce jour-là sur Paris, et pourtant la terrasse du M64 nous a semblé un havre de paix dans ce quartier si agité qu'est le triangle d'or.

Une partie du restaurant de cet hôtel de luxe, l'Intercontinental, a éparpillé ses tables sous une grande véranda fermée, laquelle donne sur le jardinet en longueur et son mur végétal.

Sous la houlette de son chef, Romain Marzet, le M64 a trouvé sa vitesse de croisière. Né dans une famille de banquiers, ce garçon-là ne semblait pas être voué à arpenter les cuisines ! Pourtant il a de la suite dans les idées, il se forme à l'école Ferrandi, à Londres avant d'intégrer Taillevent à l'époque de Philippe Legendre qui l'entraîne pendant cinq ans au George V. Un petit tour chez Hélène Darroze, puis retour au George V avant d'accepter la proposition de créer ce M64.

Il y a un petit côté « code à la James Bond » dans ces noms de restaurants avec des chiffres. En moins de quinze jours, nous avons vu le 1728, le 1868, le M64 ; de quoi y perdre nos acquis mathématiques.

Comme entrée, délaissez le foie gras trop hivernal maintenant et préférez-lui le gaspacho de laitue. Au cœur du potage froid, une quenelle de burrata (mozzarella fourrée de crème double) sur laquelle est posée du caviar en provenance d'esturgeons élevés en Sologne. C'est frais, léger, enlevé (20 €).

Aidé par un bon second canado-japonais, les plats principaux de poissons ont une légère touche asiaticante qui mêle le sucré et le salé. Ces douces amertumes sont réussies car bien maîtrisées et équilibrées.

Place donc à une daurade assaisonnée de mangue thaï peu sucrée, à un thon au chou Pak-choï, à des gambas au lait de coco et coriandre fraîche. Plus tendre et moins sec que le thon, nous avons pu déguster de l'espadon bien préparé : à peine cuit, de l'unilatéral pour un morceau et un fumage pour une autre pièce. Fin, goûteux, généreux pour des plats qui affichent cependant les 34 à 37 € !

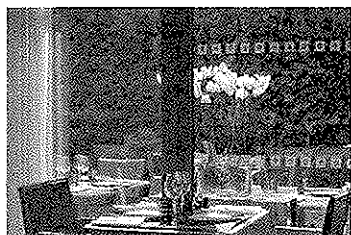
Nous n'avons pas testé les viandes mais le convive à la table voisine semblait se délecter d'une belle entrecôte Angus d'Argentine.

À part un apéritif un peu raté, car le champagne servi à la coupe était à température ambiante ; le repas s'est fort bien déroulé sans pour autant finir en apothéose sur le sucré.

Le chef est cuisinier et non pâtissier : résultat, il a bien et longuement travaillé un exercice périlleux, le mille-feuille et ce dessert parfumé au fin praliné noisette est réussi ; mais les autres pêchent un peu par manque d'originalité et de goût. Comme l'écrivent les professeurs sur les bulletins des élèves à fort potentiel : « Peut mieux faire ! ».

Une carte des vins courte mais variée sur les différents vignobles de l'Hexagone attend le connaisseur. Les conseils de Stéphane Chavaudra, qui suit le chef depuis quelques temps, sont précis et judicieux : un Macon Village AOC Domaine Terrier Orchys 2010 à 7 € le verre, 38 € la bouteille pour le consommé de départ ; un Santenay Vieilles Vignes Domaine Girardin 2009 à 76 € la bouteille sur le poisson et un Riesling AOC Domaine Lucien Albrecht 2010 à 8 € le verre, 48 € la bouteille sur le dessert (frais, fruité et peu liquoreux).

*Laurence de Vivienne*



• Le M64,  
64 avenue Marceau,  
75008 Paris.  
Tél. : 01 44 43 36 50.  
Voiturier gratuit.

Ouvert tous les jours  
sauf le dimanche soir.

Env. 45 couverts en salle fermée  
et 60 terrasse comprise.

Menus express à 35 €  
pour un plat,  
un verre de vin et un café.  
Menu patio à 2 plats à 41 €  
et 3 plats à 49 €.