

20/02/10

## M64, une adresse à suivre

L' **avenue Marceau** , toute proche des Champs-Élysées, dispose désormais d'une nouvelle adresse pleine de promesses.



Un drôle de nom pour le tout nouveau **restaurant** de l'InterContinental, mais qui pourrait bien faire parler de lui dans les prochains mois. Ouvert il y a tout juste quelques semaines, le **M64** est le dernier né des restaurants de ce quartier prestigieux de la capitale où son jeune chef, **Romain Marzet** , revendique une cuisine vraie, raffinée sans être maniérée. Il faut dire qu'il a été à bonne école puisqu'il est passé par les cuisines du **restaurant** Hélène Darroze, du Grand Véfour, de Taillevent et était précédemment second au Georges V tout proche, comme une grande partie de sa brigade.

**A u M64** , les convives sont reçus dans un décor placé sous le signe de la sobriété, du confort et de la transparence. Rien de clinquant ou de superflu ici, que ce soit en salle ou dans les assiettes. « J'aime la cuisine simple et équilibrée, basée sur les produits du marché », confirme Romain Marzet qui a choisi de concevoir une carte de **plats** composée de produits nobles, mais abordables, complétée par un menu inspiré des saveurs de saison et renouvelé quotidiennement. Une exigence et une qualité qui se retrouvent dès l'amuse-bouche, un aérien kouglof salé maison qui se dévore tout seul. Quant au talent de Romain Marzet, il s'exprime dès les entrées avec un savoureux assortiment de légumes en escabèche au citron cédrat ou un superbe consommé double (bœuf et volaille) aux artichauts et à la truffe noire. C'est fin, délicat, parfumé et beau à l'œil...

Du côté des plats, là encore le mariage des produits de saison et de l'imagination du chef donne des créations gourmandes. Je vous recommande (si le plat est à la carte évidemment) la joue et ris de veau à la façon d'une blanquette. Les ris croustillants contrastent avec la délicatesse de la joue de veau qui fond sous la fourchette et s'enrobe d'une délicate sauce parfumée. Un délice ! Pour les amateurs de produits de la mer, laissez-vous tenter par la lasagne de langoustine

## Évaluation du site

Site du quotidien économique La Tribune. Il donne accès à la Une du journal, des articles Bourse, High-Tech et Entreprise ainsi qu'à des dépêches AFP.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** :97

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

et de volaille à la coriandre et au vieux parmesan ou par les linguine au caviar impérial de Sologne. Enfin, les plus gourmands se laisseront facilement convaincre de prendre un dessert : le millefeuille à la cazette est un grand moment et l'ananas rôti à la vanille, sorbet de saison, réconciliera les adeptes de légèreté et de diététique avec les desserts.

Du côté des vins, la carte propose une jolie sélection de bouteilles réalisées par des vignerons exigeants, le tout à des prix très abordables comme ce pinot blanc « barriques » 2005 du Domaine Ostertag (44 euros) ou ce côtes du Roussillon « calcinaires » 2005 du Domaine Gauby, deux très belles réussites. Bref, il est urgent d'aller découvrir cette table qui mériterait bien une étoile prochainement...

**M64** . 64, **avenue Marceau** - 75008 Paris. Tél. : 01 44 43 36 50. Ouvert tous les jours. **Menus** à 35 euros ( **entrée / plat** ou plat/dessert) et 42 euros (entrée, plat et dessert) le midi et à 44, 54 et 64 euros (2 entrées, plat, fromage, 2 desserts) le soir. A la carte : environ 80 euros.

Le plus : le service continu tous les jours, la terrasse pour les beaux jours, le voiturier. Le moins : la décoration presque trop épurée.

Beatrice Delamotte