

NÉOBRASSERIES



La tradition a du bon. D'autant plus quand on la conjugue avec la belle humilité de Sylvestre Wahid. Depuis qu'il a pris la suite de Jean-François Piège aux fourneaux de la célèbre brasserie du 7<sup>e</sup> arrondissement, le chef a décroché deux étoiles avec le restaurant gastronomique à l'étage et sublimé l'esprit brasserie au rez-de-chaussée. Découpe devant le client, service de haute volée et plats canailles mais allégés en gras, on révise ses classiques sans en laisser une miette.

TEXTE CHLOÉ LABICHE | PHOTOS DR









Il est des rituels auxquels on aime décidément se plier. Pour tout Parisien blasé par les nouveaux concepts, il y a celui de se glisser un temps dans les baskets d'un touriste. Histoire de croquer sa ville avec des papilles vierges.

À condition d'éviter les pièges qui leur sont tendus, évidemment. Et au rang des brasseries prétendument typiques, il y a pléthore.

### Bouillon façon Costes

Heureusement, certaines institutions savent habilement faire vivre la tradition tout en la renouvelant. C'est le cas de Thoumieux, située dans la très élégante rue Saint-Dominique, non loin des Invalides. Cet ancien bouillon mythique fondé en 1923, qui a rejoint la galaxie Costes en 2009, a conservé tout le décorum de la brasserie traditionnelle cossue: indéboulonnables banquettes en velours rouge, petites lampes d'appoint aux abat-jour verts, vastes miroirs reflétant la salle à l'infini, moulures au plafond et chapelières en laiton. Les menus, aussi immenses que rétro en papier épais, et la vaste ardoise indiquant les propositions pour le déjeuner appuient ces références au glorieux passé de la maison et s'inscrivent dans un Paris de carte postale. « Je ne suis pas arrivé ici comme un révolutionnaire », explique Sylvestre Wahid, le chef qui a pris la suite de Jean-François Piège il y a deux ans. « J'ai plutôt voulu redonner l'esprit d'une maison à ce lieu.

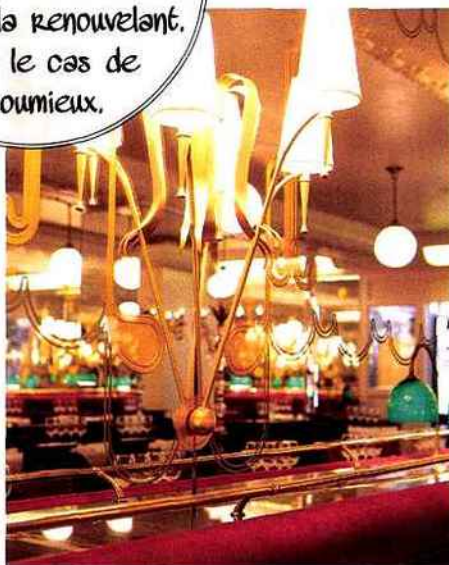
En faire une brasserie contemporaine française avec un travail sur le choix des produits, sur l'assaisonnement, mais aussi sur le gras avec une cuisine plus saine ». Doublement étoilé à l'étage du dessus qui abrite le restaurant gastronomique Sylvestre, le chef tient à décroquer les deux établissements, mais aussi l'hôtel de quinze chambres situé dans les étages. Ceci afin que ces différents lieux se nourrissent les uns des autres. Une seule entrée, donc, et un même esprit.

### Show devant

Le résultat, c'est notamment un service impeccable. Si les prix de la brasserie s'avèrent clairement élevés – comptez une trentaine d'euros pour un plat hors formule –, la prestation est à la hauteur. Le personnel est à la fois extrêmement prévenant et chaleureux, façon palace. Quant au menu, on le parcourt comme on réviserait ses gammes: quasi de veau de lait comme une blanquette, joue de bœuf braisée, ris de veau avec chapelure de noisettes et oignons doux ou encore escargots de Bourgogne. Avec le supplément d'âme du chef: cuisson vapeur et rhubarbe pour le cœur de saumon, caponata d'aubergines aux épices escortant la volaille fermière ou encore navets daikon et bouillon aux algues sublimant le cabillaud. Les assiettes sont parfaitement dressées, justement assaisonnées et vraiment copieuses. Au point de nous faire caler devant le pourtant succulent sorbet pêche-verveine nappé de fromage blanc foisonné et éperonné d'un florentin croustillant. Peut-être la faute à la ricotta au piment

d'Espelette à arroser d'huile d'olive et de ciboulette dévorée en amuse-bouche... L'autre magie du lieu se situe dans la

Heureusement, certaines institutions savent habilement faire vivre la tradition tout en la renouvelant. C'est le cas de Thoumieux.



salle avec un cérémonial devenu trop rare et réintroduit chez Thoumieux: la découpe devant le client sur un guéridon. « Quand on parle de brasserie traditionnelle, j'ai l'image d'une crêpe Suzette flambée, d'une côte de veau tranchée devant moi. C'est ce que nous avons voulu faire: assumer l'identité brasserie jusqu'au bout », confie Mathieu Foureau, le directeur d'exploitation. Turbot, gigot d'agneau ou encore côte de bœuf sont ainsi présentés et détaillés devant vous. La beauté du geste vient aiguïser encore davantage l'appétit. Thoumieux l'a bien compris: la vie de la salle fait partie intégrante du charme des belles brasseries. Un espace bar vient d'ailleurs tout juste de voir le jour dans la salle pour compléter cet arsenal destiné à faire le show. Le chef aimerait, en plus de la carte de cocktails, y proposer des préparations minute. Méfiez-vous donc des vénérables ladies comme Thoumieux, elles cachent souvent des trésors d'agilité. ●

• 79, rue Saint-Dominique, Paris 7<sup>e</sup>  
Métro: La Tour-Maubourg  
[www.thoumieux.fr](http://www.thoumieux.fr)

Du lundi au vendredi de midi à 14h30 et de 19 heures à 23h30. Le dimanche, brunch de midi à 15 heures.

Entrée à partir de 14 €. plat de 22 €. Formules déjeuner à 22 € et 29 €.

