



CONSERVES CONCEPT



La rue est calme, ponctuée de petits bars branchés. Difficile d'imaginer que, autrefois, les paniers de linge et les effluves de lessive régnaient sur ce quartier. Et pourtant, en franchissant le porche de La Blanchisserie, on s'y croirait. La cour-terrasse ensoleillée, les briques rouges du bâtiment XIX^e siècle, un je-ne-sais-quoi de popu-bon enfant, et c'est le coup de cœur. Des amoureux de l'art ont fait de cet endroit une galerie d'exposition, voici quelques années. S'y ajoute depuis peu une cantine on ne peut plus hype, dans une déco très brute de décoffrage. Aux commandes, une bande de potes. Cyril, un ex du très chic R, et Bernard, trente ans de métier derrière lui, projetaient d'y ouvrir un resto. Petit problème : impossible de construire une cuisine, ici. Un office, et encore... Qu'à cela ne tienne, ce hic les booste. Ils s'adressent à Paul Pairet, chef excentrique, et à Frédéric Grasser-Hermé, cuisinière à tête chercheuse. Un resto sans cuisine ? Le défi les amuse. Ils mijotent, ils ruminent, ils concoctent et... abracadabra sortent de leur chapeau une des cartes les plus réjouissantes du moment. Pas de gastronomie, que de bons produits. Ici, on ouvre des boîtes, et on le revendique. Ici, on met en avant les fournisseurs, et quels fournisseurs ! Conserves de Christian Parra (ah, ce boudin au piment d'Espelette grillé aux granny-smith !), minuscules sardines de Galice, divins boquerones (anchois) de Cantabrique, ventrèche de thon « bonito del norte » à se damner, tarama blanc de chez Da Rosa, l'épicier de la rue de Seine, andouilles, jambons, viandes froides et caillettes de chez Meurdesoif, le fameux charcutier du 13^e arrondissement, beurre et œufs bio de chez Marie-Anne Cantin, la fromagère qui fournit (aussi) l'Elysée, légumes et fruits de la star des maraîchers Joël Thiébault, confitures et aigres-doux de Christine Ferber, la fée alsacienne, huiles de chez Oliviers & Co, pains et pâtisseries du Grenier à pain... Bref, on se régale avec du nec plus ultra, on zappe de délice en délice, on tartine, on grignote, et on sourit. Parce que tout cela est mis en scène avec esprit. Aux murs, les œuvres photographiques géantes d'Ulla Frantzen (giga-assiette écarlate, tuyaux d'arrosage façon spaghettis) donnent le ton. Sur la carte, les carottes sont aimables, les bons cocos revendiquent leur appartenance à l'association de sauvegarde de l'œuf mayo, et les petits pots Blédina font une apparition remarquée, pour la joie des mamans qui ne galéreront plus au resto avec baby. Dans les assiettes, enfin, les œufs sont debout, le camembert micro-ondé (miam) et arrosé d'huile de truffe, les carottes servies avec leurs fanes et plongées dans un verre de glaçons, le jambon dans son papier huilé, et les petits-suisseurs Malo dans leur boîte en carton. Sur la table, trône la boîte de sel Cérébos. Comme à la cantine, quand on était petit. Nostalgie, nostalgie...

CATHERINE ROIG

■ La Blanchisserie, 24, rue d'Aguesseau, 92100 Boulogne-Billancourt. Tél. : 01 41 31 31 41.

Les petits plats dans les grands, à La Blanchisserie, on met en valeur des produits exceptionnels :
1. Le boudin de Christian Parra, des griottes au poivre, le laurier de Christine Ferber et des « pimientos del piquillo » (petits poivrons grillés).
2. Les petits-suisseurs Malo, servis

dans leur boîte, avec une confiture de Christine Ferber, et des galettes andalouses à l'huile d'olive.
3, 4 et 5. Un parti pris graphique, du bar carrelé aux conserves de l'auberge Iparla. Au mur, les photos sur toile d'Ulla Frantzen.

