



STYLE

**LES PETITS PLATS
DANS LES GRANDS**
PAR LAURENT GUEZ
**À LA BASTILLE
ON AIME BIEN...***Illustrations: Amélie Falière*

▲▲▲▲▲△ *Qui Plume la Lune*: la poésie de son drôle de nom se retrouve à l'intérieur de ce petit restaurant installé près de la place de la Bastille. Il n'est petit que par la taille: tout au plus une quarantaine de couverts. Pour le reste, nous sommes ici chez un grand. Étions-nous particulièrement détendus en arrivant, bien disposés, curieux, stupéfaits d'avoir trouvé une place pour se garer juste devant? Toujours est-il que nous avons été emballés par cette adresse que nous ignorions, bien qu'elle soit étoilée depuis quatre ans. Avec sa décoration mystérieusement arborée, ses luminaires de liège, ses larges poutres, ses murs de pierre et surtout la cuisine inspirée de Jean-Christophe Rizet, elle tire vers le haut le niveau pourtant déjà élevé du XI^e arrondissement parisien. Si le foie gras laqué au vin rouge fait figure de plat signature du chef, les autres assiettes nous ont elles aussi caressés les papilles, un peu comme dans un rêve. Parmi les entrées, ce soir-là, une huître snackée nappée d'une crème de pomme de terre brillante comme un miroir,

▲▲▲▲▲△ Correct, sans plus
 ▲▲▲▲▲△ Bonne adresse de quartier
 ▲▲▲▲▲△ Très belle table
 ▲▲▲▲▲△ Cuisine, décor : tout y est
 ▲▲▲▲▲△ Attention : table d'exception



et parfumée à l'anguille fumée, et de belles Saint-Jacques poêlées au cresson, pommes vertes et chou rave mariné. Ensuite, le Saint-Pierre cuit sur la peau se trouvait en bonne compagnie, celle de goûteux navets boule d'or. Autre belle alliance, celle de la langoustine posée sur une crème de topinambour (l'un des meilleurs légumes de l'univers). Même élégance du côté des viandes, avec ce pigeon rôti dehors, rosé dedans, ou l'excellent porc

kintoa... Trois petits desserts très agréables, même si le dernier, tout chocolat, s'est révélé légèrement trop sucré, viennent clore ce moment enchanté. Comme un bon film, on y repense plusieurs jours après.
Qui Plume la Lune: 50, rue Amelot, 75011 Paris.
 Tél.: 01 48 07 45 48. Le midi, menu à 50 euros.
 Le soir, menus à 90 euros pour quatre plats plus desserts, à 130 euros pour cinq plats plus desserts.