



RESTOS ET BISTROTS

COSY

Un moment privilégié

PARIS Le nom du lieu est aussi poétique que le souvenir que nous avons gardé de ce restaurant. Au cœur du 11^e arrondissement de Paris, là où les devantures sont larges et vitrées, les murs bruts et la déco industrielle, on entre ici dans un lieu chaleureux et intime. Une maison de famille nous laisserait la même impression. Le menu, servi en quatre ou cinq plats le soir, est une véritable découverte de saveurs délicates et surprenantes. Les dressages sont d'une rare élégance. Les assiettes sont élaborées au gré du marché, des saisons et de l'inspiration du très discret chef Jean-Christophe Rizet. Lors de notre dîner, nous avons commencé par les plats signature de la maison : le foie frais laqué au vin rouge et au jus de betterave (croquant à l'extérieur, fondant à l'intérieur) suivi de l'huître grillée à la plancha, bouillon de bœuf maturé (une mâche souple et une longueur en bouche exceptionnelle). La suite du repas était du même niveau d'exigence avec un carpaccio de daurade et son tartare d'algues, des saint-



J. Limont



Un cadre agréable et intime qui fait la part belle aux teintes naturelles et aux matières brutes et met parfaitement en valeur la cuisine raffinée du chef Jean-Christophe Rizet.

jacques grillées avec une émulsion de cresson et de céleri, et un saint-pierre au charbon végétal, navets et carottes au gingembre. Les prix sont ceux d'un restaurant étoilé – une étoile au *Guide Michelin* –, mais la qualité de

l'assiette, le service, l'accueil et le cadre les justifient largement... **Sylvie Gendron**

Qui Plume la Lune, 75011 Paris. Menus : déjeuner 50 €, diner 4 plats 90 € et 5 plats 130 €. Fermé le dimanche et le lundi.