

Le magazine du Monde

# M

Tzigane et déportée  
**CEIJA  
STOJKA**  
À la découverte  
d'une artiste majeure



M Le magazine du Monde n° 284. Supplément au Monde n° 2000 C 81975 — SAMEDI 25 FÉVRIER 2017.  
Ne peut être vendu séparément. Disponible en France métropolitaine, Belgique et Luxembourg.



DESSOUS DE TABLE


## Solide comme un roc.

PAR FRANÇOIS SIMON

**P**ARIS CONNAÎT UN JOLI ENVAHISSEMENT D'HÔTELS. Ils se revendiquent de « niche », « boutique ». Ils sont comme des jouets, neufs et colorés. Bien souvent, puisque l'on vise les 5-étoiles, un restaurant éclôt en leur lobby. Parfois, on bricole, on emprunte un chef, on duplique sa patte. Ce n'est pas toujours réussi, un peu gauche. Pas grave, il y a une clientèle à Paris pour ce genre d'estompés, d'éraflures, de croquis jetés à la hâte. L'épure – comme en bande dessinée – laisse une grande place à l'imagination. Cela permet de ne pas manger, juste de picorer en envoyant quelques javelots acérés sur la nullité du lieu. D'autres fois, cela se passe bien. Au Roch, posé dans la rue célébrant son saint, tout semble réuni pour jouer le simulacre habituel. Et pourtant, non. L'accueil est étonnamment gentil et attentionné, loin de la bonhomie commerciale d'usage. Sincère, même. Le décor est bien taillé, rebondissant dans ses



éclairages, ses arhythmies, ses coloris (fleuris et géométriques ; bleu roi, blanc cassé, vert empire) et ses volumes (un espace ouvert). L'assise est bonne et l'intimité préservée. Le charme se poursuit dans l'assiette, conçue par un chef doublement étoilé (Arnaud Faye, La Chèvre d'Or) qui, tradition oblige, n'est pas là. Il se fait donc « seconder » par Rémy Bererd (ex-Tour d'Argent). Qui se cogne tout le boulot. Les saint-jacques en carpaccio (chou-fleur multicolore et poutargue) ou snackés à la plancha (avec coquillages, poireaux et citron confit) fonctionnent avec percussion, joliesse, et saveurs. On sent en cuisine du sens, une volonté de bien faire sans pour autant se prendre le chou (fût-il polychrome). C'est sans doute cela qui authentifie un propos

global. Pas de dissonance, du décor à l'assiette en passant par l'accueil, un établissement toujours cohérent. Mieux encore, on se sent à l'aise, pas de pression, si vous prenez une demi-langoustine, ou un quart de poireaux. L'atmosphère semble trier la clientèle – ni kitschy ni ramenerde, il y a une sorte d'unisson. Sur une banquette, une femme se retourne vers le miroir placé derrière elle. Elle se regarde, sans doute gagnée par la protection des lieux, leur mansuétude. Nous sommes en confiance. 



Granny smith au muesli caramélisé, saint-jacques en carpaccio : Rémy Bererd (photo) seconde avec talent l'étoilé Arnaud Faye.

### PLACE DE CHOIX

Beaucoup de coins et d'apartés, mais l'une des plus agréables est tout au fond à droite, dans l'oblique du bar et de l'entrée.

### DOMMAGE

Réservations coton.

### À EMPORTER

Dans la décoration de Sarah Lavoine, cette façon de démultiplier les atmosphères, de les déboîter.



### PASSAGE À L'ACTE

Le Roch, 28, rue Saint-Roch, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. : 01-70-83-00-00.  
Fermé dimanche et lundi.  
Petit déjeuner de 7h à 10h30 (jusqu'à 11h le week-end).  
Tea Time : de 15h à 17h30.  
Réservations : [www.leroch-hotel.com](http://www.leroch-hotel.com)

#### Décibels

79 dB, joli bruissement parisien.

#### Mercure

21 °C, maîtrise de la technique.

#### Addition

Comptez 50 € par personne.

#### Minimum syndical

Menu « lunch break » à 29 €.

#### Verdict

Allez-y en confiance (je croise les doigts).