

Trop bon !

Au plaisir basque

ADELINE MONNIER

Quand le chef basque Sébastien Gravé et le maître d'hôtel parisien David Botreau inaugurent une nouvelle table, ça donne Pottoka. Inaugurée cet été à quelques mètres de leur restaurant étoilé Les Fables de La Fontaine, cette nouvelle adresse qui tire son nom du petit cheval basque mascotte de l'Aviron bayonnais, propose une cuisine goûteuse et originale venue tout droit du Pays basque.

Murs de brique blancs, tables et sièges en bois clair rehaussés de sets de table vert amande et de coussins beiges, la décoration est moderne et épurée. Même si l'on est un peu à l'étroit, l'endroit vaut qu'on s'y serre les coudes. Il faut dire que les deux hommes qui ont travaillé ensemble chez le chef Christian Constant au célèbre Violon d'Ingres ont mis les petits plats dans les grands. En entrée, le gaspacho à la tomate servi avec son flan à l'ossau-iraty et son toast de sardine (14 euros) comme le plateau de charcuterie ibérique (21 euros) laissent



pantais. L'espadon au four et fenouil croquant avec sauce vierge (15 euros) affiche une cuisson parfaite et la saucisse confite, servie avec ses pommes copeaux et sa béarnaise (15 euros) suscite un simple "Excellent !". Le gâteau basque minute (9 euros) – eh oui, il vous faudra attendre les douze minutes de cuisson – ne permet pas d'abaisser la note de cette grande table à l'avenir prometteur.

● AURÉLIE SARROT

POTTOKA

4, rue de l'Exposition, VII^e.
Ouvert du lundi au samedi.
Infos : 01 45 51 88 38 ou fablesdelafontaine@orange.fr