

L'ADRESSE DE LA SEMAINE

Pottoka, bistrot basque aux prix doux à Paris 7^e

Par François-Régis Gaudry, publié le 08/09/2011 à 12:09



Stéphane Lagoutte/Myop pour L'Express Styles

Une équipe de choc et une collection de plats maîtrisés.
La bonne affaire de la rentrée.

Entre le nom à gros sabots (prononcer "Potioka", "petit cheval", la mascotte du pays basque) et ce décor néorustique bayonnais à coups de slogans muraux et de maillots de rugby, on n'espérait pas tellement mieux qu'une énième annexe du Sud-Ouest. On commençait même, perfide, à parier sur la lassitude prochaine des Parisiens face à la sarabande de l'ibaïona et des piquillos. On a vite compris que ce n'était pas pour demain. Tant qu'il y aura des caïds téméraires pour faire parler la poudre d'Espelette, la basque connexion continuera à faire main basse sur les zincs de la capitale.

Dernier coup de filet: Sébastien Gravé. Le jeune homme de Bayonne, 32 ans, est connu des services gastronomiques: après s'être fait les dents au Palais, à Biarritz, il rencontre le chef de salle David Bottreau au Violon d'Ingres, à Paris. Les deux complices s'émanent ensemble aux Fables de La Fontaine, un restaurant de poisson rue Saint-Dominique (Paris VIIe), avec le coup de pouce de Christian Constant. L'affaire cartonne et rafle une première étoile Michelin. Pas question d'aller chercher la deuxième, mais bien plutôt de cogiter sur l'exacte antithèse. Soit, à quelques dizaines de mètres de là, un petit bistrot desserré du tablier, hospitalier et copineur, avec des prix comme vous n'en croirez pas souvent rive gauche. Surtout au niveau culinaire où Sébastien Gravé a hissé ses fourneaux.

Gaspacho d'une rare intensité

Il y trame une sincère collection de plats bien dans leurs basques, avec tout ce qu'il faut de bons produits et de bonnes idées. Le cochonno tonnato, par exemple. Un cousin du vitello tonnato italien où le cochon d'Ospital se prend pour du veau, façon fines tranches de rôti froid badigeonnées de traditionnelle crème d'anchois et parsemées d'artichauts poivrade et de grosses câpres à queue. A peine quelques mois d'ouverture et déjà culte. Il y avait aussi ce gaspacho d'une rare intensité, versé sur un flan d'ossau-iraty à la fois soyeux et corsé, cette salade de haricots tarbais, noix et girolles, assaisonnée de près et camouflée sous une belle chiffonnade de magret de canard, ou encore ces travers de porc caramélisés aux épices juteux et joliment aigres-doux, quoique un poil trop salés. Au rayon desserts, aucun signe de faiblesse à signaler. Au contraire : le gâteau basque maison est démoniaque et la brioche perdue avec sa glace à la vanille, bien que copieuse, a été sournoisement créée pour être dévorée jusqu'à la dernière miette. A gauche, trois copines japonaises sont aux anges. A droite, une petite famille très VIIe n'a pas l'air mécontente d'habiter juste à côté. Comme on les comprend.

Pottoka, 4, rue de l'Exposition, Paris (VIIe), 01-45-51-88-38. Menus déjeuner: 17 et 22€. Carte: 30-40€. Ouvert de midi à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Fermé le dimanche.