

L'adresse de la semaine - Paris

La Gitane

Ce bistrot bourgeois des années 1980 renaît de ses cendres grâce à Olivier et Corinne Mayeras, anciens barons de la presse tombés dans la marmite. Reconversion réussie !



Vu sa collection de blazers et de cravates club, on imagine Olivier Mayeras plutôt barreau de chaise que clope au coin du bec. En l'occurrence, à l'exception d'un Epicure n° 2 de temps en temps, monsieur est surtout du genre footing à Longchamp et marathon à New York. Et foin de gitane ! La seule pour laquelle il ait jamais déclaré sa flamme n'est pas la sèche de Gainsbarre, mais le rade du même nom.

Aujourd'hui, qui se souvient encore de cette adresse ? Dès son ouverture, en 1983, elle fit pourtant un tabac. C'était l'annexe bondée de la Gauloise, antique brasserie sise à un jet de mégot, où frayaient les Mitterrand, Hanin, Drucker, Noah, Platini... L'heure de gloire a duré une décennie et, depuis, la Gitane se consumait gentiment, en attendant son sauveur.

On ne voyait pas Olivier Mayeras dans ce rôle de composition. Ex-patron de presse, il y a quand même plus probant comme diplôme de tôlier-zingueur. Et pourtant, l'affaire renaît



de ses cendres depuis janvier dernier avec un talent certain.

Murs vanille et moleskine chocolat, mobilier de brasserie et carrelage rétro, cette Gitane a le teint frais. Voire un peu pasteurisé, diront certains mangeurs, ne jurant que par les moulures caramélisées et les lambris. Heureusement, la présence de quelques silhouettes replettes, visiblement aux anges entre banquette et blanquette, aura tôt fait de les rassurer.

Autant que les œufs durs avec leur bonne mayonnaise maison, le jambon persillé de chez Hardouin ou la salade de lentilles arrivant dans son ramequin, le grain ferme, luisant, relevée d'une indéfectible vinaigrette aux échalotes et accompagnée de ses deux tranches de

Et le rayon desserts ?

Un vrai piège à becs sucrés !

foie gras bien dodues. Ne venez chercher ici ni facétie toquée ni canaillerie à la sauce néo. Juste de la bistrote pure et dure, campée sur ses dogmes, fière de ses ascendances bourgeoises, signée par le discret Yves Tellion. Son répertoire est facile mais la manière est habile.

L'entrecôte ? 300 grammes de tendreté limousine, des stries de grill bien régulières, des frites comme des petits lingots d'or. Le pot-au-feu ? Un bouillon corsé, des légumes fondants, une viande moelleuse, presque autant que la moelle qu'on tartine sur



Déco sobre, cuisine de bistrot (à g., cabillaud rôti et écrasée de pommes de terre au beurre salé)... Olivier et Corinne Mayeras ont ressuscité avec talent cette ancienne adresse culte.

la baguette de campagne. Le saint-marcellin ? Bichonné par la Mère Richard, inutile de commenter. Et le rayon desserts ? Un vrai piège à becs sucrés ! Ceux-là hésiteront entre le pain perdu, l'île flottante avec sa crème anglaise maison à la vanille Bourbon et le baba au rhum. Plouf, plouf. Ce sera finalement la grosse profiterole. Bingo ! Elle est à fondre. Deux petits regrets : pas de formule midi, ce qui fait de cette Gitane plutôt un restaurant du soir, et une carte des vins un peu courte (côtes-du-rhône Guigual, 28 €). Si ce n'est que ça... ● **F.-R. G.** 53 bis, avenue de La Motte-Picquet, Paris (XV^e), 01-47-34-62-92, www.la-gitane.com. A la carte : 40 €. Ouvert de 12 à 15 heures et de 19 heures à minuit. Fermé le dimanche.