

LesEchos.fr

Le Meurice, étincelant

LAURENT GUEZ - LES ECHOS WEEK-END | LE 07/07/2017



La salle à manger du *Meurice* est sans aucun doute l'une des plus belles de Paris, donc du monde. Autant y installer un grand chef. Il y eut Yannick Alléno, qui conquiert ici ses trois étoiles en 2007. Après son départ, le palace fit venir Alain Ducasse. Un génie du goût doublé d'un maestro des affaires. Il fut le premier à assumer de n'être pas toujours en cuisine. Comme une marque de luxe: on s'offre un costume Dior Homme ou un sac Chanel sans ignorer que le premier n'a pas été cousu par Christian, ni le second confectionné par Coco. Au *Meurice*, Alain Ducasse supervise donc la cuisine, mais c'est le «chef exécutif» Jocelyn Herland qui dirige la brigade depuis 2016. À son arrivée, l'établissement a perdu un de ses trois macarons, alors même qu'au restaurant *Alain Ducasse* au *Dorchester* de Londres, où il officiait juste avant, il en valait bien trois!

Quoi qu'il en soit, le repas qu'il nous a préparé, en juin, fut étincelant, de l'amuse-bouche aux mignardises. Pour se mettre en appétit, on nous sert de délicieux petits légumes et racines (pour garder leur saveur, il les cuit séparément en papillotes, avec leur peau) et servis avec des «galets» de sel rose de l'Himalaya. Puis arrive une entrée somptueuse, fraîche, iodée, gourmande: des langoustines croustillantes au fenouil et au citron, que nous avons dégustées avec un verre de saint-joseph Les Granits de Chapoutier. Le chef a construit des «écailles» autour de la langoustine - écailles dont la nature l'a privée - pour apporter le croustillant. En plat, la fameuse poulette de la ferme de Culoiseau, présentée comme une belle part de gâteau et accompagnée de girolles, nous a scotchés. Nous l'avons savourée avec un **saint-émilion Château Rochebelle 2012, à la hauteur de cette table d'exception.**

Le Meurice, 228, rue de Rivoli, 75001 Paris. Tél.: 0158002119. À la carte, comptez de 300 à 500 euros suivant votre faim et votre soif de grands crus. Au déjeuner, menus plus accessibles à 85, 110 et 130 euros.●

@lguez