



## Le Comptoir du Relais



On l'a porté aux nues. Cité en exemple du rebond de la cuisine française, talentueuse et accessible. On l'a, à son corps défendant, propulsé chef de bande, précurseur, visionnaire. On lui a trouvé une formule (la cuisine gastro à prix bistrot, du jamais vu avant) et de jeunes émules (Breton, Jego, Danière et bien d'autres). Yves Camdeborde, du Crillon à la Régalade, des ors du 8<sup>ème</sup> aux profondeurs du 14<sup>ème</sup>, est devenu en quelques années le grand commandeur de la « *bistronomie* », une statue qu'il juge aujourd'hui bien trop grande pour lui. Lui qui ne souhaite que cuisiner et continuer à plaire à sa clientèle d'habitues et de gastronomes du monde entier.

Ainsi donc, il y a quelques mois maintenant, après avoir défrayé les chroniques des gazettes et affolé les guides « *old-school* » avec le succès inattendu de la Régalade et de sa potion magique de cuisine de 3 étoiles à moins de 50 €, Yves Camdeborde décide soudainement de changer de braquet. Il quitte l'avenue Jean Moulin, pousse le grand plateau et franchit finalement la ligne d'arrivée place du carrefour de l'Odéon. Là il reprend un hôtel et le restaurant attenant, refait la déco, charge la caverne d'Ali baba d'œuvres d'art et remet les compteurs de la cuisine à zéro au Comptoir du Relais.

On a voulu juger de la permanence de son talent, pour un dîner en galante compagnie – Camdeborde, ça va, je ne devrais quand même pas prendre trop de risques...

Nous voici donc Rive Gauche à l'heure où le soir pointe sur cette petite place en retrait de l'agitation du boulevard Saint-Germain, dans une atmosphère de village chic, très chic, avec arbres majestueux, scooters italiens et le Luxembourg en ligne de mire.

Une façade ouverte à l'air du temps, dans les grandes largeurs sur la rue, une terrasse étroite en première ligne de débordement, un décor de bistrot de luxe, murs jaunes, moulures art-déco, bar de bois, miroir gigantesque, tables brunes et nappes blanches, serviettes lourdes en tissu, couverts en argent, verres siglés (mais c'est un cochon qui s'y étale) on se dit qu'on a bien mérité d'être là. Surtout si l'on pense à notre



réserve conclue il y a près de trois mois ! Car obtenir une table au Comptoir du Relais est presque aussi difficile que de faire entrer ses enfants à l'École Alsacienne ou d'obtenir une carte de membre du Racing Club. Volonté, patience et ténacité. Il faut dire que la salle n'est vraiment pas très grande, une quarantaine de couverts à tout casser.

L'accueil est courtois, le service élégant, cravaté, en costume cintré, lunettes à la mode, c'est Jean-Luc Martin qui bat la mesure de la salle où une clientèle bien mise, cosmopolite, l'internationale des plaisirs de la table, vient déguster chaque soir le menu unique qu'Yves Camdeborde aura conçu pour la soirée. Nous le croiserons d'ailleurs dès l'arrivée, bonhomme, jovial mais attentif, concentré dans sa tenue de chef blanche faisant ressortir le noir de ses cheveux longs.

Passons rapidement sur les préliminaires de deux coupes de Champagne Drappier (la voir s'humecter les lèvres dans le liquide pétillant et déglutir à petites gorgées me ravit, que voulez-vous, j'ai des plaisirs simples) accompagnées de chips de légumes, panais, betteraves et carottes (rouge, orange, jaune, belle harmonie), pas frites mais juste snackées sur une plaque huilée ce qui les rend vraiment légères. Elle apprécie l'attention, moi aussi.

La lecture du menu du jour nous décide pour une bouteille de Côtes du Roussillon, « *Les Foulards Rouges* », cuvée *Les Glaneuses*, un de ces vins rebelles et naturels, sans soufre, pleins de vie et d'humour (on aime bien aussi leur cuvée *Zéro de Conduite*). On nous le carafe à notre demande, il révélera alors toute son ampleur, sa fraîcheur légère, son croquant et ses arômes de framboise et de violette. Une exquise rencontre.

Première entrée, une « *Soupe de Morue Espagnole, poireaux, pomme de terre relevée de piment d'Espelette, perle du Japon* ». Elle arrive dans son petit bol, comme une émulsion verte délicieusement ourlée sur les bords, avenante, délicatement pimentée, aux saveurs précises (la morue toute en subtilité, sans aucun arrière goût salé, se complète de petits morceaux de lard). On se laisse séduire par la douceur des perles du Japon qui fondent dans la bouche et les petites tuiles de fromage en accompagnement, même si l'essentiel est ailleurs.

La première impression est vraiment bonne. Elle sera confirmée en moins de temps qu'il ne faut pour se resservir un verre, par le « *Pressé de pomme ratte et foie gras de canard du Gers, mousseline d'artichaut breton* ». Après le chaud, le frais : une salade croquante et sa légère amertume, le pressé comme un mille-feuille juxtaposant le fondant du foie gras, le croquant de la carotte, la suavité du cœur d'artichaut, liés dans une gelée à peine perceptible et rehaussé d'un peu de gros sel qui croque sous la dent. Un léger goût vinaigré avec comme écho une petite quenelle de mousse d'artichaut acidulée. Une alliance de plus en plus rencontrée entre le foie gras et l'artichaut, très agréablement traitée ici.

Elle parle beaucoup. C'est vrai qu'elle aime ça, parler. Et ça tombe bien, j'aime bien l'écouter. Sa conversation est douce, légère souvent impertinente. Sa voix me pousse dans mes retranchements. Une gorgée de Foulards Rouges, vite.

Puis, c'est le morceau de bravoure, le solo du premier violon qui se joue, la balle de match, tout le reste ne sera que littérature : « *Quasi de veau de Corrèze rôti et frotté à l'ail, asperge verte de Provence en beignet, jus infusé au thym frais, crème de parmesan* ». Il arrive très chaud, dans une belle construction, recouvert de graines germées (pousses de lentilles), et accompagné d'un beau duo, un beignet d'asperge verte traité en tempura, croquant, chaud, léger, et une tuile de parmesan, sel et



poivre, cassante comme une règle d'écolier, à peine trop salée peut-être. La viande est fatalement tendre, rosée à point, délicatement vêtue d'une petite croûte d'herbe printanière, c'est vert, c'est frais, c'est carré, juste un petit jus de viande couleur caramel et une émulsion de parmesan immaculée. Le produit dans sa nudité, les saveurs franches en bandoulière, la fleur de thym au fusil. Une belle assurance.

Je n'ose pas l'avouer mais après ce déluge, nous nous sommes encore trouvé l'appétit assez vaillant pour prendre d'assaut un plateau de fromages affinés par la maison Boursault. On ne dira jamais assez ce que la constitution d'un plateau de fromage convenablement affiné révèle de talents. Ici en plus, il s'accompagne d'élégance et de générosité. Il nous est laissé sur la table (chaque tablée disposant du sien), de la brebis, de la vache, du chèvre, accompagnés de confiture de cerises noires, gelée de coings, miel, gelée au piment d'Espelette (un régal avec le brebis basque) et d'un Caillé de Brebis tout en légèreté et en fraîcheur.

La soirée dure mais elle est agréable, cette impression d'une croisière au long cours, d'une lente dérive où le plaisir consiste à se laisser emporter. Le temps qui passe, les moments que l'on savoure car on en connaît le prix et la rareté. On laisse aller les choses et c'est joliment bien comme ça.

Le dessert sera le seul point faible de ce dîner, des fraises Gariguettes du sud-ouest, rafraîchies d'un jus de sangria et accompagnées de quartier d'orange du Maroc et d'un peu de citron confit. Est-ce la saison ou l'absence de saison mais ces premières fraises seront décevantes. On sent bien que le chef n'y a pas mis toute son ambition. Un dessert vite monté, sans rigueur, ni fantaisie. Classe moyenne donc.

Je crois bien qu'elle m'a pris la main en sortant, murmuré une phrase à l'oreille que je n'ai pas parfaitement comprise et nous sommes retournés à nos vies, sur l'autre rive.

Avec ce billet de retardataire en témoignage, vous l'aurez compris, le talentueux Yves Camdeborde est définitivement, pour moi, un grand Monsieur. Il embellit nos vies de ses petits plaisirs et cela n'a pas de prix.

Enfin là si, 45 €. Et un peu de patience.



*Le Comptoir du Relais  
9, carrefour de l'Odéon*



75006 Paris

Téléphone : 01 43 29 12 05

*Menu unique à 45 €, Comptez entre 50 et 60 € par personne*

*Réservation indispensable, hormis pour la terrasse*

