



Quedubon



Ouvrez un guide gastronomique, ou même, sans aspirer au ciel étoilé, un simple guide des bistrotis parisiens et cherchez une adresse dans le 19^{ème} arrondissement. Une page ? Deux pages ? Le 19^{ème}, c'est le quasi-désert, la nudité des assiettes qui se tiennent, vaguement quelques adresses éparses qui tentent de relever le gant, un bar à vins par-ci (*Chapeau Melon*), une cantine de quartier par-là (*Zoé Bouillon*), mais franchement pas grand chose. Enfin c'était. Car le 19^{ème} remue lui aussi ses appétits et bouscule les idées préconçues, aussi vite et aussi fort que le prix de son mètre-carré.

C'est donc là, à quelques tours de pédales des Buttes Chaumont, au pied de grands ensembles et à cinq minutes du marché de la Place des Fêtes que Gilles Bénard, en rupture du Ramulaud vendu (mais toujours à la tête des Zingots dans le 10^{ème}) a décidé de tenter son nouveau pari gastronomique. Risqué ? Toujours un peu quand le restaurant s'appelle Quedubon...

C'est sûr qu'avec un nom pareil il faut tenir la promesse d'une cuisine qui se tient la dragée haute, et comble les gens du coin comme les becs fins. Je dis restaurant mais Quedubon ce n'est pas tout à fait cela puisqu'on y trouve aussi une cave à vins épatante, des dizaines de jolies découvertes présentées sur un immense tableau noir et sur les étagères grises et rouge de l'endroit. Du petit lot à moins de 10 € à la starlette en maillot à plus de 40 € l'éventail est large, séduisant, convenablement proportionné et judicieusement sélectionné. Mais à moins d'expertise de goulot encyclopédique (et encore), il faut se plier de bonne grâce à l'exercice de la découverte conseillée par plus compétent que soi (merci Pascal). C'est d'ailleurs le charme de la chose inédite et déroutante qui fait toute la saveur d'un endroit comme celui-ci qui, loin de l'autoroute des appellations reconnues, voyage en chemins de traverse et fait la part belle, quasi-unanime, aux vins naturels (Morgon, Cheverny, Sancerre, Saumur, Côtes du Rhône, Irancy, Languedoc, Macon, Roussillon, ils sont des dizaines à se disputer vos faveurs de palais...)

Et côté cuisine ? Que du simple, que du bon (facile mais vrai) ! Un menu de déjeuner de quartier tarifé marée basse (16,50 €, café compris), une carte d'un dépouillement monacal qui vous ramène à l'essentiel (deux entrées, deux plats dont une viande et un poisson et deux desserts), quelques assiettes de charcuteries et de fromages des meilleures origines (pays basque pour les unes et cantal pour les autres) pour rester



dans l'esprit ballon-grignote et des produits de saison. Ici nul maniérisme dans les assiettes, ni de surenchère alambiquée dans les recettes. La juste nature du plat, la nourriture en ligne droite, direct dans le buffet, mais toujours avec goût.

Sur l'ardoise ce jour là, un inattendu « *mille feuille de betteraves et ricotta* » d'une imparable fraîcheur (servi avec une petite *rucola* délicieusement poivrée), une « *brandade de morue* » maison, avec tomates cerises et véritable écrasée de pommes de terre, subtile, solide, à peine salée, une « *bavette à la citronnelle et au miel, poêlée de courgettes et pommes sautées* » aux légumes parfumés et croquants, et à la viande grillée et juteuse comme en raffolent tous les couteaux de Laguiole, et en desserts une « *gelée de prune* », délicate surprise – elle s'avère en fait se présenter sous la forme de quelques prunes bien mûres découpées en gros quartiers et liées par une gelée doucement sucrée – et un « *ananas rôti* » simple et franc comme un bonjour amical.

Et c'est vrai qu'elle est bonne cette cuisine de ménage au goût du jour qui ne tergiverse ni avec vos sens, ni avec votre appétit. De quoi tenir tête aux adresses dans le vent, siphonner vite fait la clientèle alentour et en remonter aux additions des beaux quartiers...

Bon, je suis tout de même reparti avec trois bouteilles sous le bras, un vin de table de Richaud (son Cairanne est un délice), un Mauzac Noir de Bernard Plageoles (très ancien cépage que je ne connaissais pas) et un sauvignon de Touraine étonnant, de Thierry Puzelat, le tout pour moins de 30 euros.

Que voulez-vous, on ne se refait pas...



Quedubon
22, rue du Plateau
75019 Paris
Téléphone : 01 42 38 18 65

Ouvert du lundi au samedi, midi et soir
Menus à 16,50 € et formule à 14 € le midi
Comptez entre 25 et 30 € le soir
Droit de bouchon de 8 € pour les bouteilles achetées sur place

