



Le Baratin



Cela finit toujours par arriver. A force de fréquenter les tables de luxe aux nappes blanches empesées, raides d'amidon et de condescendance, à force de voir proliférer les chaînes stéréotypées aux nourritures simplistes et maltraitées, c'est la vie toute entière qui finalement vient à vous manquer. Celle qui gueule, se fait remarquer, vous bouscule dans votre indolence et vous prend aux épaules. Celle qui vous ramène à l'essentiel.

Et bien justement, dans ces cas d'extrême nécessité, il existe des lieux où tout cela, la vie, ses palpitations et son tempérament, est manifeste. Le Baratin est l'un d'entre eux et c'est notre rendez-vous de ce soir.

J'arrive le premier, comme souvent lors de nos dîners entre hommes – que voulez-vous les as du Barreau de Paris et les cadors de la production audiovisuelle ont des horaires glissants en soirée. Après la montée pavée de la rue de Belleville, au moment où commencent à disparaître les restaurants chinois du quartier, un peu à l'écart, se dresse l'étroite devanture verte du Baratin.

Un bref coup d'œil de l'extérieur – j'ai tout mon temps m'ont signifié deux SMS de dernière heure – pas de carte affichée à la porte, je rentre donc faire connaissance. L'endroit n'est pas très grand et déjà plein comme un œuf d'une clientèle chaleureuse, volubile, de tous âges, un peu bobo, un peu alter, bien loin des Corona du Cac 40, mais qui respire son amateur de nourritures bien tournées et de nectars buissonniers, des gourmets populaires, mal rasés, sans cravate mais les yeux brillants, le cœur et l'appétit en sac à dos. Je m'assois au comptoir pour patienter et un verre de Morgon de Jean Foillard (Côte de Py 2005 – 5 €) me donne sa contenance.

Arrivée de mes camarades en ordre dispersé, notre table n'étant pas encore libérée, trois verres et une bouteille cachetée à la cire rouge s'alignent désormais sur le comptoir.



Le Baratin, c'est le genre d'endroit où le bien-être vous gagne tout de suite, par sa chaleur et son ambiance gaillarde, un peu bohème. Le bar en bois sombre de rigueur, les ardoises démesurées derrière le comptoir, les tableaux, une fresque sur bois gigantesque qui rappelle la peinture hollandaise de Brueghel, les bouteilles en parade sur étagères, les murs jaunis, le carrelage en mosaïque de bistrot, les lustres boules des années 30, tout semble familier. Jusqu'aux garçons, rouleurs de bosse, avec leurs tabliers bleus de coton épais à l'ancienne et leurs bras de chemise.

C'est une ardoise en 4x3 qui fixe le barème de la soirée : entrées en large bataillon (langue de veau vinaigrette, poêlée de Casserons - gros encornets bretons - à l'huile de Pimenton, artichauts poivrée, oursins du golfe de Morbihan, cervelle d'agneau à l'huile de Sicile...), plats concentrés sur l'essentiel (joue de bœuf en estouffade, barbue poêlée à l'huile de citron, agneau de lait basque rôti, grenaille et épinards sautés), un fromage et une batterie de desserts en voiture balai (fondant au chocolat, pudding façon argentine, Mara des Bois et fromage blanc battu...) Ca fleure bon la cuisine de marché, les produits de saison, la carte ramassée qui joue son va-tout sur l'excellence des produits. On va bien voir.

On emménage enfin sur notre petit balcon (préférer la petite salle de gauche surélevée avec une belle table ronde), on passe commande de nos plats, puis, pour le vin, c'est la surprise, le saut dans le vide. Il n'y a pas de carte des vins au Baratin, tout au plus une courte ardoise mais le plaisir (et la règle) c'est de se faire conseiller par le patron, Philippe Pinoteau, tout de noir vêtu, les lunettes sur le bout du nez. La cave, c'est lui. On dresse notre désir, et il le liquéfie. Ce sera donc un vin de pays de l'Ardèche (un Syrah d'Hervé Souhaut 2005 - 24 €) qui nous arrive carafé. C'est tout le plaisir de l'abandon à plus malin que soi et de la découverte hors des sentiers balisés.

Alors que l'on évoque avec tendresse nos années lycées, l'argent de poche, le premier studio, les petits boulots, les filles et les émois de soirées, arrivent les entrées.

Pour moi, un « *Tartare de lieu jaune et langues d'oursins* », pur ravissement de fraîcheur au palais. C'est déconcertant de simplicité, de fines tranches de lieu très bien coupées, pas abîmées par le couteau (on navigue plus près du carpaccio que du tartare), ultra-fraîches, tendres, délicatement savoureuses avec leur filet d'huile au léger goût de noisette, sans citron - c'est la douceur que l'on cherche, pas l'acidité - à la blancheur nacrée parsemée de petites langues d'oursin oranges au goût d'iode très prononcé, juste relevées d'un tour de moulin à poivre, et accompagnées d'une petite salade de roquette. La vérité nue du poisson sans artifice devant laquelle on rend les armes.

Le niveau sonore prend la tangente. Les cœurs s'échauffent, les langues se débattent, ça cause, ça cause, on sent que l'on est là pour un bon moment lorsque débarquent les plats. J'ai jeté mon dévolu sur « *l'Agneau de lait du pays basque rôti* », c'est la saison. Il arrive flanqué de ses pommes grenailles et d'une petite tombée d'épinards qui lui offre sa verdure. Le premier coup de couteau qui découvre la chair rosée de l'agneau est un coup de grâce : une viande délicieusement moelleuse, à la chair filandreuse et juteuse. Dans un coin d'assiette, un petit morceau d'amateur, et c'est le plaisir de gratouiller la queue de l'agneau, si bien grillée, à la peau croustillante et la chair fondante. C'est à ce moment critique que le vin d'Ardèche abat son carré d'as, il se révèle souple, ample mais avec ce qu'il faut de corps pour un tel compagnon. Le Morgon avait la légèreté d'une ballerine à côté. Merci du conseil M. Pinoteau !

A notre droite, une table d'italiens fait monter le régime, une femme, trois hommes, petites barbes rasées, chemises en lin froissées, manches relevées, lunettes d'intellos



de gauche, plus Nani Moretti que Berlusconi. Ca boit, ça fume (oui, au Baratin, il n'y a pas de décaféinés et on peut fumer à table), les esprits s'emballent, le ton monte mais c'est de la *comedia*.

Pour ma part, je décide de vider mon verre et de conclure sur un Saint-Marcellin fermier crémeux à l'extrême avec un pain chaud, craquant comme un feu de cheminée, un régal de sincérité et de modestie. Mes camarades s'oublieront eux dans un « *Fondant au chocolat* », à la saveur légèrement caféinée, enturbanné d'une crème à la vanille, je ne peux pas leur en vouloir.

La cuisine du Baratin, c'est Raquel Carena, une « mama » argentine autodidacte, avec l'accent de Victoria Abril, cheveux gris en queue de cheval, carrée d'épaules, les yeux noirs et le teint mat. Elle œuvre dans une cuisine de maison de poupée, 5 m² à tout casser où, en tablier blanc, elle compose, sur la base de produits triés sur le volet, une cuisine du marché pétillante, charnelle, sincère, décomplexée, sans tapage mais avec un talent naturel extraordinaire qui aime vers ce coin de Belleville les grands noms de la cuisine (de Pierre Hermé à Olivier Roellinger) qui viennent s'y régaler en douce. Mais ça, chut, c'est un secret !

Une note finale de 157 € pour 3, avec apéritifs, vin, cafés et petite Poire d'Alsace en coup de pied de l'âne, c'est plus que convenable. Du bonheur à portée de main, la vie à bon compte.

Dimanche c'est le premier tour des présidentielles. La politique aura tenu notre crachoir les deux tiers du repas sans réussir à nous convaincre. Mais bon, on était là aussi pour baratiner non ?



Le Baratin
3, rue Jouye-Rouve
75020 Paris
Téléphone : 01 43 49 39 70

Menu Déjeuner à 14 €
Le soir, comptez entre 30 et 40 €, selon votre soif
Réservation plus que conseillée

