



Le Velly



Petit coup de flemme ce soir – pas envie de traverser tout Paris pour dîner – et pourtant il faut y aller, ce n'est pas tous les jours que je croise L. à Paris, depuis son retour des Amériques et son atterrissage forcé à Grenoble. On ne s'éloignera donc pas trop, direction le Velly, au bas de la rue des Martyrs, au moins on pourra rentrer à pied. C'est bon pour la digestion.

Le Velly, c'est ma roue de secours en cas de trop forte tentation velléitaire, une assurance tous risques à portée de main, une garantie éprouvée de bien dîner, ce qui, je vous l'avoue, n'est pas très aventureux, mais à tout le moins reposant. D'ailleurs vous voyez ce que je veux dire, vous les connaissez bien, ces bistrot de quartier, juste en bas de chez soi, chaleureux dans l'accueil et vigoureux en cuisine qu'on visite de temps en temps, le plus souvent au débotté, pour s'assurer que tout tourne toujours aussi rond dans les assiettes.

Mais, attention ! N'allez pas croire pour autant que la paresse sacrifie l'exigence. On a ses standards, son échelle de valeurs tout de même...

Certes, ici, on ne déstructure pas, on ne molécularise rien, pas d'azote liquide dans la cuisine ou d'Hervé This sur les étagères. On ne décoiffe ni les légumes ni les clients, on ménage plutôt les produits, on les choisit avec soin, on les traite avec égards. Le registre est classique, l'approche se veut un brin décalée mais pas trop, le traitement finalement bien maîtrisé. C'est propre et bien travaillé, net et sans bavure.

Une devanture rougeoyante donc, boiseries et verre gravé, un style années 30, carrelage et chaises de bistrot, deux petites salles aux murs chaleureux, la première navigue entre bar et cuisine – l'affluence bon enfant, l'animation de quartier sont ici-bas – le calme, lui, s'est réfugié à l'étage. Tout comme nous.

Au Velly, l'ardoise ne dort jamais que d'un œil, la carte variant au gré des saisons, des semaines et des jours car c'est l'économie du marché qui règne ici !



Le service est alerte et chaleureux. On apporte le pain de campagne maison et c'est le bonheur à la française, des tranches sombres, délicieuses, à la croûte craquante comme un coup de canon d'Austerlitz et la mie aérée comme un jupon de french-cancan. Une grande réussite que bien des maisons de meilleure réputation pourraient envier.

Nous débutons les hostilités par les « Croquettes de pied de porc », bien tournées, avec ce qu'il faut de croustillant et de gras, que titillent quelques grains de gros sel et une frisée accessoire. Dans la belle carte des vins qui favorise les vins de propriétaire et les découvertes de terroirs alternatifs (Cairanne de Richaud, Chinon de Lenoir, Côtes du Rhône naturel de Gramenon...) notre choix s'est porté sur un Morgon de Marcel Lapierre (2005 – 28 €) facile, agréable, à la robe d'un grenat profond et au léger goût de cerise.

On parle voyage en Italie, de scooters, du rare Lambretta 200 cm³ de 1969, au bruit de moteur si caractéristique, qu'on aimerait bien s'offrir pour échapper aux embouteillages et prendre d'assaut aux beaux jours la Place de la Concorde comme la Piazza del Popolo.

On hésite ensuite sur le « Ris de veau rôti et salsifis à la crème », on délaisse le « Blanc de Bar poché » pourtant alléchant et l'unanimité de la table se fait dans le désir d'un « Cochon de lait grillé au thym ». Il arrive flanqué de sa purée de céleri, crémeuse, morcelée et docile. On se délecte du craquant de la peau du cochon, volcanique, noircie, craquelée comme une coulée de lave, pour découvrir enfin en sous-sol une viande fondante à souhait dont la saveur est relevée en douce de l'ail en chemise planqué dans l'assiette. C'est sûr, Alain Brigant connaît son affaire et n'a rien perdu de son temps passé au Bristol ou chez Fauchon !

Alors, l'indolence goûteuse des plats aidant, la conversation prend un tour notarial – Balzac n'est pas loin – car, vous le savez bien, l'immobilier parisien est une folie collective sans espoir d'apaisement qui suscite bien du bavardage...

Puis épuisés, vaincus, l'appétit abandonné en rase campagne, on oubliera le dessert, tant pis pour la « Crème caramel au thé », le « Carpaccio d'ananas à la coriandre » ou le « Pain perdu, sorbet à la poire » qui nous faisaient de l'œil depuis l'ardoise.

C'est la fin de la partie, l'addition affiche 44 € par personne au compteur. A ce prix-plaisir-là, on reviendra encore, c'est sûr, à pieds ou en Lambretta, peu importe.



*Le Velly
52, rue Lamartine
75009 Paris
Téléphone : 01 48 78 60 05*

*Menu à 23 € (Déjeuner) et 31 €
Compter entre 40 € et 50 € par personne*

