



Bistrot Paul Bert



La rue Paul Bert est devenue ces derniers temps ce qui ressemble fort à la rue la plus savoureuse de la capitale où se presse une belle escouade de fines lames, l'Unico (j'y reviendrai), Le Temps au Temps, l'Ecailler du Bistrot et bien sûr, en chef de meute, grand gaillard hardi et sûr de son fait, le Bistrot Paul Bert de Bertrand Auboyneau.

Perdue dans un îlot retiré du 11^{ème}, cette rue, c'est un fait exprès. On ne passe pas ici par hasard, on y vient car on y a des engagements, un dîner entre amis pouvant servir d'introduction.

Quand on pénètre la large devanture vitrée du Paul Bert pour découvrir son décor de vieux bistrot d'avant-guerre, on est tout de suite frappé par la chaleur de l'accueil. Ici, on pousse le thermostat des rapports humains, on attise la fournaise de la sympathie, la canicule de la simplicité franche. Impression persistante, le soufflé du service efficacement bienveillant ne retombera pas de la soirée.

Bon, regard sur les alentours. L'endroit est chaleureux, deux salles à touche-touche (préférez la première, celle où s'étend le long bar de bois brun et où se dresse la grande muraille de Chine d'un mur imposant de bouteilles, il s'y distille toute la verve de l'endroit), banquettes, miroirs, chaises de bistrot et vieux lustres décatés. Les plafonds sont jaunés, écaillés dans leur jus. Resté là immobile, un ventilateur infirme n'a plus chassé de volutes depuis longtemps. Quelques affiches de Jacques Tati attirent l'œil, ça faisait bien longtemps que l'on n'avait pas croisé Mon Oncle.

La clientèle, on pourrait presque la croire du quartier, amicale, détendue, prompte à s'enthousiasmer l'âme de nourritures honnêtes et droites. Une seule table est cravatée, on avise surtout du pull (on est en Mars tout de même), du polo en laine, de la veste en velours, de la blouse et des cotonnades de comptoir.

Et pourtant, du cosmopolite, il y en a, on murmure anglo-saxon, l'espagnol non plus n'est pas si loin. Arrivé le premier, j'échange quelques mots – en V.O. s'il vous plaît – avec une élégante américaine que j'imagine rentière ou « femme de » et qui passe trois jours seule à Paris. Intriguée par mon attirail et mes notes, elle me dit avoir



connu l'endroit grâce à une critique de Gourmet Magazine et y a réservé la totalité de ses trois dîners parisiens. Une habituée temporaire en quelque sorte. Mais c'est vrai que c'est si bon et qu'il y a tant à goûter.

Mes acolytes sont arrivés, mon américaine rentrée vider la fatigue de ses jambes et les brumes des Côtes du Rhône dans sa chambre d'hôtel, l'ardoise est sous nos yeux et nous échauffons la machine d'un Pic Saint-Loup « L'Olivette » (Côteaux du Languedoc 2005 - 18 €), franc, alcooleux, aux légères saveurs de réglisse. La carte des vins donne dans la corpulence, du classique, beaucoup de vins de vigneron iconoclastes mais des prix qui peuvent vite prendre l'ascenseur. Les vins de l'ardoise sont notre raisonnable plancher des vaches (entre 20 € et 30 €), on ne les quittera pas.

Quelques banalités pudiques de conversation, on n'en est pas encore au grand déballage ni aux révélations de dernière heure, et voici que débarquent nos entrées, dans leur plus simple appareil. Nous attendions nos « Œufs au plat à la Truffe noire » en libérateurs d'appétit, les voilà parachutés sous nos regards admiratifs. La construction est simplissime, deux œufs au plat, une petite crème à la truffe, de très fines lamelles en point d'orgue et le pain de campagne craquant en contrepoint. Le propos est simple et subtil, deux saveurs tout au plus. Un bonheur dépouillé, tout de parfum et de délicatesse brute. La truffe dénudée, sans habits de scène, juste l'essentiel.

Quand on démarre le repas à ces hauteurs, on craint le vertige, la déception fatale du plat suivant. Par chance, la suite du dîner tiendra le « La » de ses entrées.

Après cet unisson de départ, nos destins se séparent à la présentation des plats, « Joue de Bœuf confite à la lie de vin et ses rigatoni » servie en marmite en face de moi, « Entrecôte de bœuf et ses frites maison » qui arrivent grossièrement taillées à la hache, à ma gauche.

Et pour moi, un « Dos de Cabillaud rôti et poêlée de Pieds de mouton », que voulez-vous, je ne résiste pas à l'attelage de la mer et des sous-bois ! L'assiette arrive, blanche et beige, la nacre du cabillaud à peine maculée d'un tour de moulin à poivre, l'orange ébouriffé des champignons tout juste persillé. Un plat comme celui-là, c'est la cuisson qui en est l'étalon. Rien à redire de ce côté là, la chair du poisson se détache en grandes écailles blanches, révélant un tendre fondant de jeune fille en bouche, souligné encore par la texture plus rigide et croquante des champignons juste saisis.

Nous buvons trop, c'est usuel et nous décidons de changer de monture en milieu de repas pour un Côtes du Rhône Rouge Gramenon « Poignée de Raisin » (2005 - 20 €), au caractère nettement plus affirmé. C'est le moment des confidences, la vie n'est pas toujours simple, les lendemains parfois déchantent mais il y a toujours un après. Et des petits plaisirs de rien.

Comme ce « Paris-Brest » de légende qui conclura notre repas, gigantesque, incontournable en ces lieux, un dessert de fort des Halles, tout en démesure, flirtant avec les frontières de l'assiette, un tour de force et de légèreté. Ca n'a pourtant l'air de rien le Paris-Brest, un gâteau des dimanches en famille, un lieu commun des pâtisseries de village, mais celui-ci est une apothéose, le couronnement de la tradition. Un impératif.

Cafés, addition, on se séparera ensuite, comme les vieux amis que nous deviendrons, heureux de cette halte, de ce moment de répit et de plaisir tranquille.



Le Paul Bert, c'est au final comme une vieille paire de souliers anglais patinée par le temps, un pull en cachemire d'il y a dix ans ou un fauteuil club de maison de campagne : c'est confortable, on s'y sent bien. Et c'est tout ce qui compte.



*Bistrot Paul Bert
18, rue Paul Bert
75011 Paris
Téléphone : 01 43 72 24 01*

*Menu à 32 €
Comptez entre 40 et 50 €
Réservation indispensable*

