

IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

Design

Rencontre avec
les Suédoises
de Front Design

Déco

5 intérieurs cosy
2015, l'année Gilles & Boissier
L'Hôtel des Galeries à Bruxelles

Trips

Rome, Rome, Rome ! City-guide
Shoreditch secoue Londres
Week-end photo à Düsseldorf

TENDANCES 2015

DOSSIER SPÉCIAL
TAPIS CHIC
LES PLUS BELLES
MARQUES

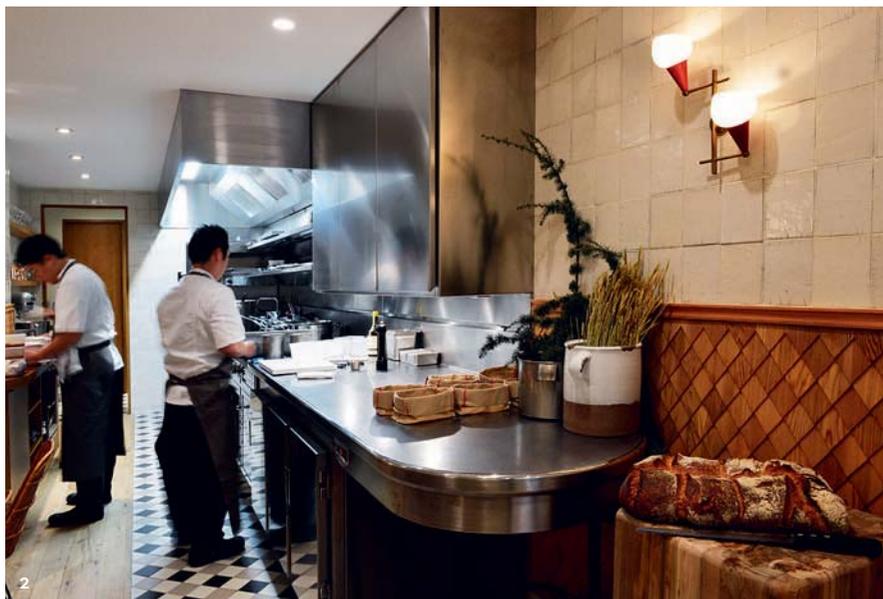


M 01469 - 113 - F: 5,50 € - RD



Underclover

Par Nathalie Nort / Photos Adeline Bommart pour IDEAT



Monsieur et madame Piège reçoivent désormais dans un lieu rien qu'à eux, un « restaurant de quartier » rive gauche où ceux qui auront réservé à temps auront du bol.

Quand Élodie Piège demande à son chef de mari une maison rien qu'à eux, Jean-François en profite pour ouvrir... un restaurant ! Après Thoumieux la brasserie, la pâtisserie, l'hôtel, l'étage en deux étoiles au pied des Invalides (associé à Thierry Costes), voici qu'il ouvre l'adresse « foodist addict » du moment, à Saint-Germain-des-Prés. Dans Clover (le trèfle), blason-maison-porte-bonheur, il y a « lover », et le logo dessiné par l'ami Mathias Augustyniak (du duo de graphistes M/M) s'inscrit d'évidence en préambule. Chez les Piège, mieux vaut aimer l'intimité d'un restaurant de quartier car la salle, vingt-deux couverts, est un long corridor. Tables d'un côté, cuisine et office de l'autre, où les frigos vitrine exposent légumes-racines, chou kale et tranches de lard. Carrelages en raku, cimaises boisées par l'atelier Maleville, banquette en cuir et velours fauve, tables en chêne vintage, appliques en laiton et chaises 60's, les choix de Charlotte Biltgen – décoratrice prometteuse qui signe aussi le restaurant Sinople – font mouche. On ne se lasse pas de son assortiment appliqué à l'univers d'un cuisinier esthète et bibliophile. Les assiettes ? Rien que des bols en grès que Piège fait fabriquer par le céramiste Jars. Très vite, le contenu dépasse le contenant avec deux menus uniques qu'envoie instantanément le chef Shinya Usami (ex-Thoumieux) et sa mini-brigade. Après quelques accroche-cœurs de saison, on retrouve l'imparable bouillon de cresson de l'Essonne-hareng fumé, puis la tourte de canard de chez Madame Burgaud, une orfèvrerie charcutière. Un dessert de cuisinier pour aérer le tempo : courge sweet banana rôtie vanille/rhum et glace à la flouve. La carte des vins sillonne la France en raretés et ajoute quelques portos vintage (madame est d'origine portugaise). C'était le huitième service du Clover depuis son ouverture mais nous, on est encore au septième ciel. 🍷

Menus déjeuner, 28 et 42 €.
Menus soir, 58 et 73 €.

CLOVER, 5, rue Perronet,
75007 Paris.

Tél. : 01 75 50 00 05.

www.jeanfrancoispiège.com