

BONNES TABLES

AURÉLIE CHAIGNEAU

La découverte de la semaine

Zébulon

Coup de cœur

L'équipe de Pirouette, aux Halles, a encore vu juste avec cette adresse. Intérieur épuré mais chaleureux avec un mur de bouteilles savamment sélectionnées. Et si on va un peu plus loin, on peut voir le chef s'affairer en cuisine derrière de grandes vitres. Le cuisinier justement, c'est Yannick Lahopgnou, un Camerounais passé par de grandes tables au Japon, où il a appris l'art de travailler le poisson, puis chez Yannick Alléno à l'époque du Meurice, à Paris. Il en a sous le sabot ! Et le prouve.

À la carte, on trouve : une daurade confite, cuisson parfaite, chair délicate presque transparente, servie avec des kakis, des pétales d'endives, le tout rehaussé par du sésame grillé (15 €).

Côté plat, le cabillaud rôti, poireaux et gingembre (27 €) nous enveloppe de sa gourmandise. Et le menu du jour n'est pas en reste : œuf mollet et velouté de betterave en entrée, suivi par un lieu noir. Le dessert – une poire au miel, marjolaine, amandes et glace citron gingembre – séduit aussi. On aime cette cuisine créative qui devrait prendre un peu plus son envol au fil du temps : les cuissons sont précises, les saveurs et les assaisonnements équilibrés. En salle, un peu d'attente entre les plats ce jour-là, mais service pro et jovial. Un petit coup de cœur pour ce joyeux Zébulon.

Zébulon, 10, rue Richelieu (10^e).
Fermé dimanche. Menu midi : 20 €. Menu midi et soir : 45 € (hb).
Tél. : 01 42 36 49 44.

7,5/10



L'intérieur épuré du Zébulon. PHOTOS : JULIEN DE FONTENAY POUR LE JDD