

# Comptoirs gourmands

PAR THIBAUT DANANCER



## Michel Rostang au Café Eiffel

C'est le dernier-né des espaces de restauration de l'aéroport Roissy-Charles-de-Gaulle (CDG). Le Café Eiffel, né en décembre 2018 de l'union du savoir-faire de Michel Rostang et de celui de Philippe Coupérie-Eiffel, se veut le symbole des esprits créatifs et des inventeurs de l'Hexagone. L'endroit rend tout autant hommage à la gastronomie qu'à l'ingénierie. L'enveloppe du décor reprend soigneusement les codes de la structure de la « Dame de fer » au fil des assemblages mé-

talliques en suspension. Michel Rostang joue une partition proustienne fleurant bon la bistro-momie. Le chef, qui fut 2 étoiles à la table qui porte son nom, où officie désormais Nicolas Beaumann, fait valser les morceaux de bravoure canailles. Ses plus belles signatures ? Soupe à l'oignon gratinée des Halles; gratin de coquillettes au jambon « Prince de Paris »; pointes de cabillaud à la sauce vierge, riz basmati; parmentier de canard fondant; baba au rhum, chantilly. Terminal 2 E. 01.48.16.04.67. Menus: de 19,90 € à 30 € (déjeuner). Carte: de 26 € à 60 €.

## Thierry Marx à Teppan

Les lieux de voyage l'attirent. Après la gare du Nord en 2016, Thierry Marx s'est posé en juin 2018 à CDG. Le chef 2 étoiles du Mandarin oriental à Paris célèbre le teppanyaki – en japonais, « grillé sur une plaque » –, déclinant ce mode de cuisson emblématique au gré de produits du terroir français. La carte est interprétée par Régis Versieux, disciple de Joël Robuchon: calamars acidulés aux herbes fraîches, risotto d'épeautre; cabillaud aux agrumes, légumes oubliés; saucisse au couteau de l'Aveyron, purée de pommes de terre; entrecôte de chez Jean Denaux, pommes allumettes; pomme caramélisée, brioche toastée.

Terminal 1, niveau 2. 01.48.62.90.86. Menu: 25 € (déjeuner).



## Guy Martin au French Taste

Fort du succès de I Love Paris, inauguré en mai 2015 à CDG, Guy Martin s'est dédoublé au French Taste en avril 2018. Une néobrasserie que l'architecte Charles Zana a façonnée autour d'un comptoir central. La toque 2 étoiles du Grand Véfour, au Palais-Royal, à Paris, y fait émerger une cuisine française contemporaine ouverte sur le monde: nem végétal au shiso vert, gazpacho de tomate jaune, yaourt à la cardamome; bar poché aux algues, épinard, émulsion d'une grenobloise; tartare de bœuf, nashi, sésame; tarte aux pommes, éclats de praline rose, glace vanille. Terminal 2 F, niveau 1. 01.48.16.55.23. Menus: de 27 € à 39 €.

