

Au comptoir de Brice

La note de Time Out :



L'avis de Time Out

Mer déc 19 2012

Il est des chefs qui n'ont pas besoin de se payer un décor d'hôtel particulier pour attirer la clientèle. Leur seul talent (et un petit coup de pouce audiovisuel en ce qui concerne notre homme) suffisent à faire venir le chaland. Installé au cœur du marché couvert Saint-Martin, au milieu des stands de fruits et autres gargotes colorées, le comptoir de Brice ne paye pas de mine, et pourtant... Tout sur le menu éveille l'appétit, à commencer par les entrées un brin onéreuses mais tout à fait ensorcelantes : risotto aux truffes (13 €) ou œufs pochés et crème de truffe noire (12 €). Ne succombez pas à la tentation de la salle et choisissez le comptoir, il y fera froid (en hiver) mais le ballet des cuisiniers sous le regard bienveillant du chef (Brice Morvent pour les accros à "Top Chef") vaut le détour.

Nous étions venus pour le burger (15 €) et nous n'avons pas été déçus, puisque ce n'est pas un mais deux sandwiches qui ornent notre assiette. Quelques pousses de salade parfaitement assaisonnées, une poignée de graines parsemées dans le vert, des frites bien croquantes dans un panier en métal miniature et au centre, fiers comme le graal, deux mini-burgers. Que ceux qui ne savent jamais comment croquer leur bun sans faire tomber la moitié de la garniture sur le côté se rassurent, il suffira de deux bouchées pour mettre fin à ces lilliputiens de la gastronomie anglo-saxonne. Oignons caramélisés, viande idéalement cuite et sauce béarnaise, ils sont peut-être petits, mais ne manquent pas de goût. Il faut dire que les produits sont frais, de saison et agencés avec délicatesse et maîtrise. Que les gourmands jusqu'au-boutistes ne se privent pas d'un dessert bon marché et absolument divin. D'ailleurs, soyons honnête, la tarte au citron meringuée façon crumble (6 €) hante toujours nos rêves.

Auteur : Elsa Pereira