

Une table à soi.

— C'est l'une des ouvertures les plus attendues de cet automne. *Manon Fleury*, cheffe de file de la cuisine vivante, inaugure sa première table dans le Haut-Marais, à Paris. Son nom ? Datil, de l'appellation d'une variété de prune. Rencontre.

TEXTE : FARAH KERAM — PHOTOS : TIPHAINÉ CARO



Photo : Tiphaine Caro





Photo : Tiphaine Caro

Datil, antre de l'épure et des tons clairs, se dresse tout en longueur, pensé en plusieurs espaces qui se succèdent.

C'était après tout une suite logique. Les résidences culinaires que la cheffe a longtemps investies forgent, mais leur temps court éreinte. Elles nourrissent autant qu'elles confortent dans le désir de posséder un lieu à soi, façonné à sa manière. Datil est de ceux-là : chaque détail compte et tous contiennent en leur sein l'essence de la cheffe.

Le numéro 13 de la rue des Gravilliers, artère vibrante du quartier, accueillait jusqu'alors le café Ineko, endroit que Manon fréquentait. D'emblée, il importait à la nouvelle propriétaire et à son architecte, Rebecca Levy Sitbon (Atelier Confetti), de conserver l'esprit du lieu, des pierres apparentes signatures du Marais au bar central, conçu par Hors Studio à partir de chutes de cuir.

Datil, antre de l'épure et des tons clairs, se dresse tout en longueur, pensé en plusieurs espaces qui se succèdent. Il s'ouvre par une desserte d'accueil en bois réalisée par Quentin Pigeat (L'Établissement) et se clôt sur une cuisine au fond, ouverte sur l'environnement qui l'entoure. *"J'ai souhaité que l'on voie ce qu'il s'y passe et inversement, offrir aux équipes une vue sur la salle, notamment pour notre plongeur."* À la question *"a-t-elle pu (enfin) créer sa cuisine rêvée"*, Manon confesse, sourire en coin, être loin d'être une geek cuisinière. *"C'est un premier restaurant."* Pour pallier les contraintes des dimensions parisiennes et offrir de l'espace à ses recherches culinaires et à celles de sa cheffe exécutive Laurène Barjhoux, un laboratoire a été inauguré en sous-sol. *"Il accueille un grand plan de travail pour nettoyer les légumes, écailler le poisson... Toutes ces choses qui soulagent pour la mise en place et dont on ne parle jamais. Elles n'en restent pas moins une réalité pour les restaurants parisiens."*

Les 36 couverts sont, eux, répartis dans trois salles. Une première

À la table de Datil, des breuvages vivants se mêlent à une vaisselle chinée colorée (Superchinerie) et aux céramiques bourguignonnes.

Page de gauche, sous la verrière d'origine, le lumineux espace central accueille une poignée de tables.

Page 151, Manon Fleury (à droite) et sa cheffe exécutive Laurène Barjhoux devant Datil.





"C'est une vraie satisfaction d'arriver dans un lieu qui est tien, même si je dois dire que je n'avais pas de vision prédéfinie de ce à quoi cela ressemblerait."

Le bois s'invite un peu partout au sein du restaurant. En bas, les céramiques de Judith Lasry et les cuillères en bois confectionnées par Léa Laborie en partenariat avec Touillet (Justine Pruvot).

caractérisée par sa longue banquette en tweed vert signée L'Établissement, une seconde avec ses trois tables sous la verrière et une troisième qui héberge une unique grande table et un mange-débout accolé à la cuisine. Les contenants, des centaines de céramiques réalisées par Judith Lasry, installée à Saint-Amand-en-Puisaye, en Bourgogne, ont vu le jour pour l'occasion. Là encore, les teintes claires et terreuses sont plébiscitées afin de laisser toute la place visuelle à ce qui nous nourrit, ici.

Si le travail du végétal a longtemps collé à l'identité de la cheffe, Datil explore toutes les facettes du terroir hexagonal, pourvu qu'il s'inscrive dans l'excellence. L'année qui a précédé l'ouverture, Laurene et Manon ont sillonné le pays à la rencontre des producteurs et productrices auxquels elles demeurent fidèles, lieu après lieu.

À la table de Datil, en ce début d'automne, se succèdent crevettes impériales (françaises), pêche et gelée de verveine, bouillie de pois chiches et petit épeautre aux algues, spaghetti de courgettes et seiche, en passant par un sorbet rhubarbe et vermouth, ou encore une infusion aux noyaux de pruneaux. Poésie en quatre ou sept temps, selon que l'on s'y installe le midi ou à la nuit tombée.

Assise à l'une de ses tables, derrière elle le chaos inhérent à toute préouverture, Manon jette un regard autour d'elle et marque une pause. "C'est une vraie satisfaction d'arriver dans un lieu qui est tien, même si je dois dire que je n'avais pas de vision prédéfinie de ce à quoi cela ressemblerait. J'avais des matériaux en tête, quelques idées, mais, surtout, l'envie de blanc et de pouvoir respirer...", confie Manon. Chantier réussi. ●

Déjeuner du mercredi au vendredi, en 4 temps, 65 €. Dîner du lundi au vendredi, en 7 temps, 120 €.



Photos : Tiphaine Caro

Spaghettis de courgettes

POUR 4 PERSONNES

Pickles de fleurs de courgette

- 12 fleurs de courgette
- 50 g de sucre
- 100 g de vinaigre
- 150 g d'eau

Spaghettis de courgettes

- 20 g d'amandes émondées
- 500 g de courgettes
- 8 g de jus de citron
- 10 g d'huile d'amande douce
- ½ botte de basilic
- Fleurs de fenouil
- Sel
- Maceron

Mousseline de courgettes

- 500 g de courgettes
- 15 g de lard
- 25 g de poudre d'amandes
- 50 g de parmesan en poudre
- 12 g d'huile de persil
- Huile d'olive
- Sel et gros sel



Pickles de fleurs de courgette

La veille, préparer le mélange pour pickles en portant à ébullition dans une casserole le sucre, le vinaigre et l'eau. Verser ce liquide sur les fleurs de courgette. Laisser mariner 24 heures.

Spaghettis de courgettes

La veille également, faire tremper les amandes émondées dans de l'eau. Dérouler les courgettes entières préalablement lavées à l'aide d'une machine à spaghetti seulement quelques minutes avant de les cuire. Réserver les parures. Préparer l'assaisonnement : dans une pipette, mélanger le jus de citron et l'huile d'amande douce. Équeuter le basilic. Égoutter et concasser les amandes.

Mousseline de courgettes

Détailler, d'un côté, les verts de courgette (partie la plus proche de la peau) et, de l'autre, l'intérieur des courgettes. Utiliser aussi les parures de courgette obtenues en faisant les spaghetti. Blanchir les verts de courgette dans une grande casserole d'eau salée. Une fois cuits, les faire refroidir, les égoutter et les réserver. Émincer les intérieurs de courgette. Tailler finement

les morceaux de lard. Dans une casserole, faire chauffer de l'huile d'olive, ajouter le lard et laisser bien fondre les morceaux. Ajouter les intérieurs et les parures de courgette émincés. Mettre à feu très doux et à couvert. Laisser cuire doucement pendant une dizaine de minutes.

Dans le bol d'un robot, mettre les parures et les intérieurs de courgette sués. Ajouter les verts de courgette bien égouttés, la poudre d'amandes et le parmesan en poudre. Mixer à vitesse élevée afin d'obtenir une préparation bien lisse. Verser ensuite doucement l'huile de persil. Rectifier l'assaisonnement. Et passer au chinois étamine pour obtenir une texture bien fine.

Cuisson des spaghetti

Faire chauffer un sautoir de manière à ce qu'il soit bien chaud. Retirer du feu et mettre les spaghetti. Mélanger délicatement. Assaisonner avec le mélange jus de citron huile d'amande douce, le sel et le maceron. Ajouter les feuilles de basilic et les fleurs de fenouil.

Dressage

Dans une assiette creuse, servir la mousseline de courgettes au lard, ajouter par-dessus les spaghetti de courgettes et trois fleurs de courgette en pickles. Parsemer d'amandes concassées.

Photo : Tiphaine Caro