

Le blog de Gilles Pudlowski « Les pieds dans le plat »



Panache à l'hôtel Panache

« *Paris 9e: Lanher a du Panache* »

Article du 22 mars 2016



Adrien Gloaguen et David Lanher © GP

C'est le buzz du moment. Un lieu qui ouvre à peine, déjà bon, rôdé, sérieux, charmeur, dans un hôtel qui joue le faubourg Montmartre en version moderne. L'aubergiste moderne, c'est Adrien Gloaguen, qui possède déjà l'hôtel Paradis. Le restaurateur, David Lanher, n'est pas un inconnu pour nos lecteurs, car il cumule les belles affaires, Racines 1 et 2 à Paris, à New York aussi, avec Frédéric Duca, plus le Caffé Stern et le Saint-Pourçain. On en oublie au passage (comme Noglu).

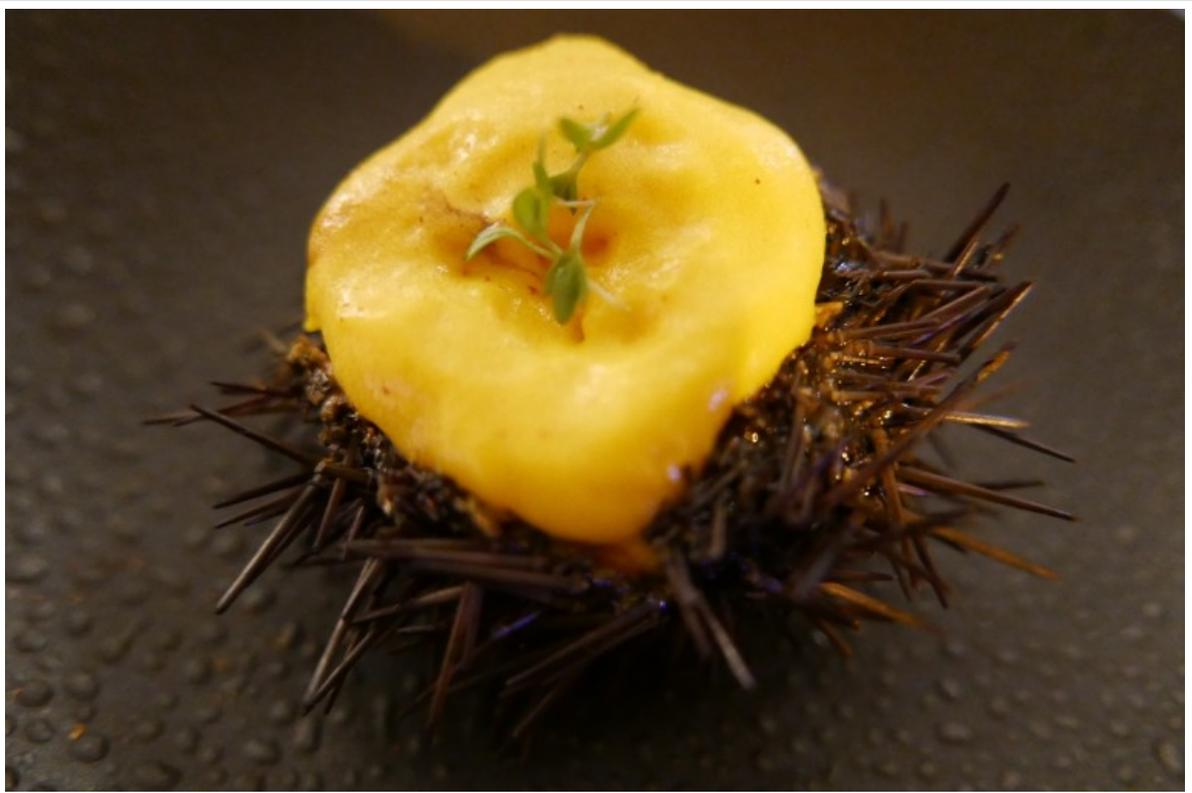
L'autre soir, quand on l'a croisé chez Panache, David venait de racheter un petit dernier dans le 7e, rue du Bac, face au taxidermiste mythique Deyrolles.



Légumes et coquillages © GP



Chinchard et chou kale © GP



Oursin et sabayon © GP

Ce touche à tout surdoué réussit toutes ses entreprises. Ce Panache là fait déjà le coup du charme, avec son air de boudoir chic, plus les mets réalisés en duo par Paul Landre et William Ransone, avec doigté, légèreté, finesse. Des idées de ce que vous allez trouver ici? Sardines aux condiments, légumes, coques et émulsion de coquillages, chinchard, chou kale, pâte d'agrumes et faisselle, oursin en sabayon avec courge et kumquat ou encore gnocchi de pommes de terre aux brisures de sarrasin et lard de Colonnata avant ce morceau de bravoure qu'est la volaille de la Cour d'Armoise, crosnes, panais et oignons cuisinés comme une choucroute.



Gnocchi au lard de Colonnata © GP



Volaille de la cour d'Armoise © GP



Poire et topinambours © GP

Bref, de la cuisine ciselée, des mets peaufinés, des idées légères, de la mode, certes, mais pas de chichis, ni d'émulsion, pas d'esbroufe. Et de jolis produits traités au mieux de leur forme et de la saison. On se laisse bluffer, in fine, par le dessert « à la Toutain », que constitue la poire pochée à l'hibiscus avec sa crème de topinambour et héliantis. Et on boit sans soif le côtes de brouilly de Laurence et Rémi Dufaitre, fruité comme l'onde. Bref, cette nouvelle table, quel panache !

