

POULPE EN CAMAÏEU

Par Jaime Corzo Lemos (*Coup de Tête*, Paris 19^e)



C'est une maison bleue adossée à Belleville, on y vient à pied, on ne frappe pas, ceux qui vivent là n'ont pas jeté la clé mais sont heureux de vous recevoir et de passer un moment ensemble. Et si *Coup de Tête* est un hommage au film avec Patrick Dewaere, pour nous, ce sera coup de foudre pour le lieu (une ancienne poissonnerie), pour Lorraine, la maîtresse de maison, pour Jaime Corzo Lemos, le chef d'origine colombienne, et pour les prix pratiqués : 15,50 € la formule au déjeuner. Pour être encore plus exhaustif, le velouté de courge est à 7 €, la joue de bœuf confite au vin rouge, pommes de terre et salsifis à 16 €, le curry vert de lieu noir, riz aux épices à 14 € et le petit pot de crème à la fève tonka à 8 €. À ces tarifs, nous pourrions imaginer de jolies assiettes mais sans grandes envolées, ou alors des portions bien calibrées. Pas du tout, Jaime Corzo Lemos, passé par *Le Laurent*, *Le Trianon* à Versailles, *le Meurice*, *le Jules Verne* et *L'Atelier* de Joël Robuchon, est d'une incroyable générosité, et ses dressages sont à la hauteur d'un restaurant gastronomique. Il compose des assiettes qui ne sont ni bistrotières ni issues de la bistronomie, mais bel et bien d'un registre culinaire de haut vol. En témoigne ce poulpe en camaïeu de bleu qui détonne par son dressage mais aussi par le travail qu'il nécessite avant d'arriver en salle. La gastronomie à petits prix, c'est Jaime qui l'incarne.