Le nouveau maître du «Taillevent»

PAR **Laurent Guez**

Paris sera toujours Paris tant qu'il y aura des restaurants mythiques capables de faire du classicisme une modernité. Dans une époque difficile pour la haute cuisine, ils ne sont pas si nombreux à tenir bon, c'est-à-dire à conserver à la fois leur exigence gastronomique et leurs clients… C'est le cas du *Taillevent*, créé il y a quatre-vingts ans par André Vrinat, et repris il y a quinze ans par Laurent et Thierry Gardinier, également propriétaires de *Drouant* (où sera dévoilé le 3 novembre le lauréat du Goncourt), des Caves Taillevent, du Comptoir du caviar, des *Crayères* à Reims… et bientôt de l'*Oustau de Baumanière*, trois étoiles aux Baux-de-Provence.

Pas facile, le *Taillevent*, il faut assurer un haut niveau, un nombre élevé de couverts, dans une cuisine restreinte. Depuis cinq ans, celle-ci était dirigée par Giuliano Sperandio, un artiste né en Italie qui composait des assiettes sublimes et improvisées, en plus des classiques de la carte. Mais Giuliano a quitté la France et son prestigieux poste cet été.

Heureusement, un autre grand vient d'arriver pour lui succéder. Ancien chef du *Restaurant du Palais Royal*, où il avait décroché deux étoiles, Philip Chronopoulos cumule une grande maîtrise technique héritée de son expérience chez Robuchon et une sensibilité perceptible dès les amuse-bouches. Ses racines grecques peuvent se deviner çà et là, comme dans cette quenelle de sorbet feta posée sur une entrée de betteraves et de roses, mais l'essentiel n'est pas là. Le nouveau maître du *Taillevent* interprète la salade au caviar accompagnée de sa brioche, un classique, magnifie les somptueuses langoustines rôties avec ses gnocchis à la courge butternut. Son homard bleu cuit dans un épi de maïs, accompagné d'une crêpe fourrée au maïs servie au guéridon et flambée au whisky, s'est révélé exceptionnel, comme son veau Wellington.
Quel démarrage !

—

«Le Taillevent»: 15, rue Lamennais, 75008 Paris. Tél.: 0144951501. Menus à 158 € (déjeuner), 245 € et 295 €.

