

Décembre 2007 N° 79

CÔTE NORD

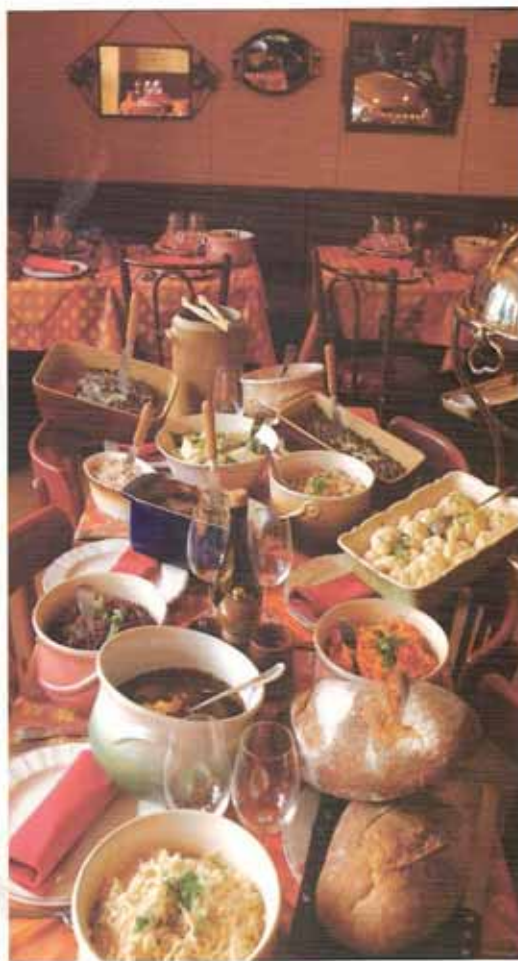
Le magazine touristique de l'ÎLE MAURICE, de RODRIGUES et de l'OCÉAN INDIEN



THE ONLY *floating* SUITE
IN MAURITIUS ...

LA CUISINE DE GRAND-MÈRE ET L'ESPRIT PARISIEN

Au bistrot de Charles



Un bistrot, un vrai. Pur et dur, dans son jus. Complètement terroir, dans le décor (chaises hautes et tables rustiques de bois blanc, carrelages d'époque, photos d'archives sur les murs, bahut et cuisine ouverte) et dans l'assiette.

Le patron a même mis son tablier pour vous recevoir tout en réchauffant le plat du jour. Mais...cette petite moustache bien lissée, ces yeux rieurs, cette élégance... mais oui, bien sûr, c'est **Charles Madeira** ! Vous vous souvenez ? Amoureux de l'île Maurice où il venait en vacances depuis 1980, il y créa avec Roland Maurel, au Domaine Les Pailles, le Fouquet's, réplique tropicale du célèbre établissement des Champs-Élysées qu'il avait dirigé pendant plusieurs années. Fortement impliqué dans l'industrie touristique, Charles Madeira passa cinq ans dans l'île. Puis, forcé de rentrer, il revint à Paris où il avoue avoir un peu galéré, parce que Paris « oublie vite ceux qui la quittent, même ceux qui l'ont bien servie ». Un court passage dans un palace de

la Côte d'Azur et le revoilà dans « sa » ville, associé aux propriétaires d'une mini-chaîne de bistrotts du 15^e arrondissement à l'enseigne de **L'Os à Moëlle**.

Celui-ci, façon tables - d'hôtes, s'appelle **Les Symples**, du mot de vieux français désignant des herbes médicinales. Ici, on cultive la formule et la cuisine de grand-mère. Comme à la maison. Au buffet ou sur votre table s'étalent les terrines maison (boudin, pâte de campagne, rillettes de canard), les hors-d'œuvre (salades géantes, pâtes vertes, harengs pommes à l'huile). On se sert généreusement à volonté. Puis viennent la soupe et le plat du jour, style coq au vin, souris d'agneau, osso buco de veau...), les fromages (superbe chèvre frais) et s'il vous reste un peu de place, les desserts, eux aussi faits maison, genre clafoutis.

Le tout pour 22 euros. Auxquels on ajoute : 3 euros pour un verre ou 10 euros pour un pot de rouge, de blanc ou de rosé de propriété



« tiré au fût ». Un cadeau ! Car tout est bon, frais, comme à peine arrivé de la ferme. Tout baigne dans une vraie gouaille bistrotière qu'apprécient PPDA, Jean-Claude Darcy et les journalistes de TF1 et LCI qui viennent en voisins, après le JT.

Une adresse rare. Un bonheur communicatif.

LES SYMPLES DE L'OS À MOËLLE

18 avenue de la République
Issy-les-Moulineux
Tél: 331-41080252.