



RESTAURATION

L'Innocence, une ambition qui se compte par trois



Une nouvelle décoration pour L'Innocence.

PARIS Près d'un an et demi après son ouverture, le micro-restaurant d'une vingtaine de places a renforcé son identité. En cuisine, Clio Modaffari est venue épauler Anne Legrand tandis que Jonathan Caron excelle dans une salle repensée durant l'été.

© WELLINGTON NEMETH



De gauche à droite :
Anne Legrand, Jonathan
Caron et Clio Modaffari.

On se souvient du premier Spring de l'Américain Daniel Rose ou du Maloka brésilien de Raphaël Rego. Désormais, il y a L'Innocence. Au 28 de la rue de la Tour d'Auvergne, dans le IX^e arrondissement de Paris, il y a une flamme créative qui se transmet de main en main sans se perdre en route. Ce lieu, dont la décoration a été repensée cet été par l'architecte d'origine, Caroline Tissier, est un écrin qui rime avec élégance et simplicité. Une petite vingtaine de couverts, pas plus, et un trio qui œuvre aux quatre coins de cet atelier gastronomique contemporain.

Une cuisine spontanée

Après une première année à peaufiner leur identité, Jonathan Caron (L'Ambroisie, La Bi-

garrade, Oka...) et Anne Legrand (Le Trianon Palace, L'Atelier Rodier, Le Clarence...) ont trouvé en Clio Modaffari (Ze Kitchen Galerie, Itinéraires, Fulgurances...) la complice parfaite pour former un trio de choc. À chaque service, les deux chefs concoctent une cuisine lisible et délicate qui se complète harmonieusement avec les vins bio finement choisis par le maître en salle.

Au début de l'automne, les convives pouvaient déguster une raviole d'artichaut servie avec des éclats de noisettes et une émulsion confite de vin jaune et de parmesan. Côté plats, la lotte et l'agneau de lait de Lozère étaient à la fête. Construite autour d'un menu unique (de 32 € le midi en trois services à 69 € le soir en six services), cette partition gourmande rivalise de justesse et d'imagination.

Chaque dernier mercredi du mois, L'Innocence se transforme en pop-up pour un 'Dîner des Cheffes' spectaculaire, sorte de feu d'artifice épicurien. Pour l'occasion, le trio se fait plaisir et propose des mets (langoustine écossaise, épaule de chevreuil...) et des flacons d'exception (montrachet grand cru 2013 du Domaine Philippe Colin, par exemple). Un plaisir forcément teinté d'innocence ! ■



Poser une question,
ajouter un commentaire
Stéphane Poccidalo



> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR260488