



RESTAURANT



1. La Brasserie Lutetia, une salle mythique entre Art nouveau et Art déco, dont le décor réinventé par Jean-Michel Wilmotte mêle bois sombre d'eucalyptus et marbre, rappelant l'époque des grands transatlantiques. 2. Le chef Gérald Passadat travaille une carte aux accents méditerranéens où poissons et fruits de mer sont à l'honneur. 3. Fraîcheur de kiwi-concombre, sorbet yaourt et éclats de meringue. 4. Bouille Abaisse des Auffes, croûtons ailés, rouille, parmesan et soupe.

BRASSERIE MÉDITERRANÉE

LE CHEF DU PETIT NICE À MARSEILLE INSTALLE SA POÉSIE CULINAIRE À LA BRASSERIE LUTETIA. GÉRALD PASSEDAT, FAÇONNÉ AUX PRODUITS DE LA MER, COMPOSE POUR ELLE UNE CARTE MARINE AUX ACCENTS MÉDITERRANÉENS. RETROUVANT SES DEUX ÉTAGES D'ORIGINE, L'ENDROIT REJOINT LA LISTE DES LIEUX DONT ON SAVOURE AUTANT L'ESPRIT QUE LES PLATS. PAR Martine Duteil

Le Lutetia et Le Petit Nice de Gérald Passadat lient des correspondances. Avec une façade en forme de vague, un «*Fluctuat nec mergitur*» prédestiné, des courants marins et artistiques entremêlés, l'escale mythique est tentante pour le chef. C'est à Marseille qu'en 1917 le grand-père du chef a choisi de s'établir dans une villa du bord de l'eau, qu'il rebaptise Le Petit Nice. Au large, les îles du Frioul, le château d'If, l'île Gaby... Gérald Passadat a construit son histoire dans la cité phocéenne. Héritier d'une dynastie de cuisiniers artistes, son goût pour l'art contemporain, la musique, la littérature s'est trouvé des affinités évidentes avec la Rive gauche. Pour restaurer ce décor mythique, entre Art nouveau et Art déco, et inscrire l'hôtel dans le XXI^e siècle, faire appel à l'écriture de Jean-Michel Wilmotte était de bon augure. «*La Brasserie a retrouvé la double hauteur sous-plafond qui existait à l'origine du bâtiment, permettant de retrouver un espace généreux*», explique l'architecte, dévoilant au passage son décor de bois sombre d'eucalyptus et de marbre. La carte de la brasserie travaille historiquement les produits de la mer. Celle de Gérald Passadat aussi. Le chef y livre une interprétation

personnelle, «*c'est un nouvel exercice de style pour moi, un peu comme un auteur qui passe du roman au théâtre*». À la carte, Ma salade Albertine, L'Aïoli des familles, Le Poisson farci entier et débité en darne, La Daurade flambée au pastis, La Bouille Abaisse des Auffes servie le soir. Vive, chapon, loup ou lotte, seiche... selon les saisons parfument son bouillon safrané. La soupe au pistou, les cannellonis au veau, les panisses de pois chiches, le riz de Camargue, les navettes célèbrent eux aussi la tradition provençale. Les poissons viennent essentiellement de Méditerranée, beaucoup du port de Sète. Belle variété aussi de fruits de mer avec des huîtres de l'étang de Thau, celles de Tarbouriech, les creuses de Cancale... Le chic Sea bar travaille de son côté l'instantanéité autour d'un tartare de Méditerranée à l'huile d'amande et poivre de laurier, des langoustines cuites sur un galet brûlant... L'expérience Passadat a trouvé son ancrage parisien.

BRASSERIE LUTETIA

—
Déjeuner 40€. Dîner 75€ et 95€. Du lundi au dimanche, de 12 h à minuit.
Adresses page 160