

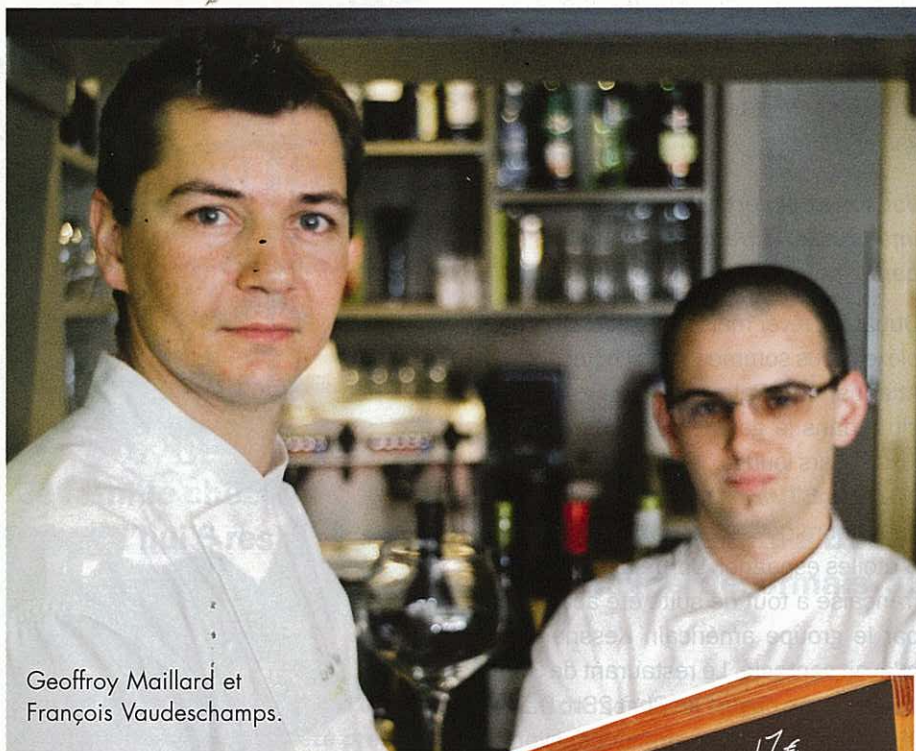
Le Bistrot Gastro

de Geoffroy Maillard

Par Miri Paturel

Il a rêvé de sa propre affaire dans les cuisines du Plaza et du Bristol, et s'est installé dans un petit bistrot du 18^{ème} arrondissement de Paris. Geoffroy Maillard a ouvert la Table d'Eugène il y a un an et connaît déjà un immense succès puisqu'il a doublé le chiffre d'affaire de l'ancien propriétaire. C'est l'endroit qui l'a séduit, un vrai bistrot de quartier où il travaille entouré de commerçants de choix pour une cuisine gastro à des prix bistrot.

S'il a été élu «découverte de l'année» des bistrots et brasserie de Paris, la Table d'Eugène n'est pas un bistrot classique. Le chef, Geoffroy Maillard a été récompensé par le Michelin avec un Bib gourmand. Ce prix décerné met en avant le rapport qualité prix de sa cuisine. Et c'est une fierté pour celui qui a côtoyé les plus grandes maisons. Ce breton qui a fait son apprentissage à Rennes et l'armée à Nantes en tant que cuisinier du général, est arrivé à 20 ans à Paris. Il est entré au Plaza Athénée aux côtés d'Eric Briffard pendant deux ans, puis au Bristol avec Eric Fréchon avant de faire plusieurs ouvertures dans des restaurants parisiens. Toujours dans le but de monter sa propre affaire. Avec ses 30 couverts et sa décoration sans esbroufe, la Table d'Eugène est le résultat d'une forte



Geoffroy Maillard et François Vaudeschamps.

ambition, une adresse discrète dans un quartier populaire où peu de son genre se sont encore installés.

A LA CARTE

La carte est un mélange d'influences qu'il a reçues. Du Why Not du 17^{ème} dont il avait fait l'ouverture, il a gardé la rigueur dans la gestion qu'avait son chef Philippe Colin. Il dit avoir aussi reçu un grand soutien de son mentor et ami Eric Fréchon pour cette ouverture. Du chef du Bristol, il a gardé la passion du produit et la simplicité de la grande cuisine. On retrouve à sa carte des accents de cuisine méditerranéenne qu'Alberto Herraiz, le chef catalan d'El Fogon, où il a travaillé à Paris, lui avait enseigné. Directement inspirés de cette cuisine, les chipirons aux copeaux de châtaigne, vinaigrette de cidre et salade sauvage forment une entrée très demandée. Enfin, des touches asiatiques viennent parfumer sa carte avec, par exemple un croustillant de thon au saté, salade thaï.



Le chef s'attache à changer sa carte en fonction des saisons. Les volailles et champignons font petit à petit leur entrée à la carte avec l'arrivée de l'automne. Si la carte change tous les 3 mois et se renouvelle presque tous les mois, il est un plat qui ne peut s'en effacer : la côte de cochon accompagnée en ce moment d'un cappuccino de pommes-de-terre parfumé à l'huile de truffe blanche. Dans les spécialités il faut citer aussi les ravioles de foie gras et faisan servies avec une émulsion au vin jaune, le Gigot de 7 heures à la cuillère, ou encore le pigeon en deux cuissons et les coquillettes façon risotto à la crème de truffe. La carte des vins s'adapte aux saisons elle aussi,