

## Comme un point sur un i (Paris 16e)



Clocher de l'église d'Auteuil © GP

Je me suis pris pour Musset hier soir, tant le temps était clair et la lune comme un point sur un i, comme dans le poème éternel du doux Alfred. Rappelez vous:

« C'était, dans la nuit brune,  
Sur le clocher jauni,  
La lune  
Comme un point sur un i.

Lune, quel esprit sombre  
Promène au bout d'un fil,  
Dans l'ombre,  
Ta face et ton profil ? »



Mais je sais bien que le fameux clocher de l'église d'Auteuil qui l'inspira a été transformé en 1880 en cette curieuse pointe romano-byzantine qui n'est pas sans charme. Mais le trait est toujours exact et il faisait encore un temps de printemps, hier soir, à Paris. Le lieu parfait pour en éprouver la douceur? La Terrasse Mirabeau, face au métro du même nom et non loin du pont cher à Apollinaire. Bref, un lieu idéal pour raviver la nostalgie du Flâneur des Deux Rives et du Piéton de Paris à la fois.



L'endroit (ce fut le « Hameau d'Auteuil ») a été repris il y a six saisons déjà par Pierre Négrevergne, natif de Bar-le-Duc (il attire chez lui les réunions gourmandes des Lorrains de Paris) et élève de Michel Rostang, pour qui il tint le Bistrot d'à Côté Flaubert. Bref, il y a là une terrasse ombragée, des idées bistrot avec une formule bon marché attirante, plus des plats plus gastro, sur un mode bourgeois allégé, qui ne manquent pas de qualité.



La tarte aux cèpes bouchons poêlés aux oignons des Cévennes et lard croustillant sur une pâte dite moelleuse (mais qui ne l'est pas tant que ça, et qui se trouve même un brin duraille), la soupe de poissons de roche fine et maison, le thon rouge de l'Océan Indien, présenté roulé façon nem, avec son joli croustillant de légumes de la ferme de Blot, sa crème d'ortie, le foie de veau, servi bizarrement avec sa peau levée, on se demande pourquoi, mais bien cuit rosé, et flanqué d'une cassolette de cocos de Paimpol et de haricots rouges: en voilà assez pour se donner envie de faire ici halte.



Il y a là un service policé et civil, des vins intéressants servis au verre, aussi bien de Meuse, que ceux, en blanc et rouge, proposés en magnum, d'un domaine dédié au chef-patron, plus des desserts malicieux (paris brest minute, clafoutis aux quetsches, avec son granité à l'eau de vie de mirabelle). Bref, assez, pour un critique gastronomique lorrain doublé d'un poète, égaré à Paris, pour se trouver fort aise à Auteuil, en se prenant pour Musset, Apollinaire, Fargue et Cumonsky réunis...

La Terrasse Mirabeau, 5, place de Barcelone, 75016 Paris. M<sup>o</sup>: Mirabeau. Fermé sam., dim.  
Tél. 01.42.24.41.51. [www.terrasse-mirabeau.com](http://www.terrasse-mirabeau.com). Menus: 25 (formule), 31, 65 €. Carte: 50-90 €. Comme un point sur un i.

A propos de cet article

Publié le 24 septembre 2010 par Gilles Pudlowski  
Catégorie : Restaurants, Voyages