



## LA VILLA CORSE RIVE GAUCHE

Assurément c'est le soir qu'il faut aller manger dans cette villa corse-là, car l'ambiance un peu sombre et feutrée avec fauteuils de cuir, lampes de lecture et coins bibliothèque se prête mieux aux pénombres qu'aux fortes luminosités du grand jour. Le propriétaire de ces deux villas, l'une rive droite, l'autre rive gauche le long du métro aérien Passy-Montparnasse, entend bien nous replonger dans les charmes de l'île de beauté, nous faire respirer à travers la cuisine proposée les senteurs des sous-bois montagneux, les parfums du maquis, les odeurs marines.

Pour nous transporter au-delà de l'Hexagone, nous faire vivre un voyage, vient d'arriver un nouveau chef, Vincent Deyres. Originaire du Sud-Ouest mais Corse de cœur et d'adoption, il a passé plusieurs années sur l'île au grand hôtel de Cala Rossa avant d'être à l'Emile's de Calvi qu'il a gratifié par son travail d'une étoile au Michelin.

Dans ses valises, il a emporté du miel de Lozari, la farine de châtaigne de Pietrapola pour un pain maison, l'huile d'olive du domaine De Marquillani, les langoustines de Gérard Romitti, les fromages des fermes de Luciani et Sabiani. 80 % des produits viennent de Corse, hormis les canards et les foie gras de Dupérier et le bœuf la plupart du temps charolais. Voilà un restaurant qui dévoile ses adresses quelles qu'elles soient, bravo pour cette honnêteté.

Si le bon produit est là, encore faut-il savoir le travailler sans le dénaturer. Vincent Deyres s'y emploie : comme sa clientèle le lui réclame, il conserve les grands classiques de la cuisine corse à l'image du stufatu de veau aux olives et au romarin (26 €), des linguine à la calvaise c'est-à-dire aux câpres, olives, tomates et pancetta (19 €). Dans chaque plat se découvre une note corse, une touche corse, mais de manière un peu revisitée.

On a bien aimé les ravioles fourrées de mustelle (poisson blanc) et d'araignée, elles surnageaient dans un excellent bouillon de crustacés légèrement relevé par des agrumes (12 €). *Idem* pour l'artichaut garni de brocciu (16 €). Si vous avez une belle faim, choisissez l'épaisse côte de veau et son gratin de pâtes à la tome, elle est large et abondante et constituerait un repas à elle seule. Les petits appétits se pencheront plus vers la légèreté des poissons : le loup en filet et ses légumes hivernaux (artichauts, salsifis, châtaignes), l'ombrine et sa polenta truffée (27 €).

Les desserts chocolat-noisette-caramel eux aussi sont charpentés et tiennent au corps : un excellent croustillant choco-noisette où le craquant des noisettes de Cervione contre-carre le tendre d'une mousse dense en chocolat (14 €). Moins intéressant le crémeux au caramel et noix n'a pas beaucoup de goût. Nous ne les avons pas goûtés, mais les desserts aux fruits (fiadone païsanu aux citrons et sorbet clémentine, panaché de glaces maison) sont sûrement plus légers.

Pour les vins, ceux de Corse s'imposent bien sûr, d'autant que l'île possède des cépages propres qui sont intéressants : le Vermentinu aux arômes floraux et à l'arrière goût amandepomme (il se prête à merveille aux rosés), le Sciaccarellu aux grappes tronçoniques noires violacées qui donne des vins rouges aristocratiques fleurant bon les fleurs, le poivre et le café.

Vous pouvez donc choisir un rosé ou pour plus de charpente et sur les viandes principalement le rouge E. Prove 2006 du Domaine Mestrazzi. Composé à 35 % de Nielluccio (un autre cépage local) et de Grenache, à 15 % de Sciaccarellu et de Syrah ; ce rouge-là a une belle longueur en bouche et une robe cerise burlat bien foncée. Pour les boissons, si vous êtes amateur d'eau piquante, la villa propose l'eau gazeuse d'Orezza.

Laurence de Vivienne

• La Villa Corse rive gauche,  
164 boulevard de Grenelle,  
75015 Paris.  
Tél. : 01 53 86 70 81.  
Fermé le dimanche seulement.  
Voiturier.  
Menu à midi à 2 plats + café  
ou verre de vin à 29 €.  
Menu gastronomique  
en petites portions à 50 €  
hors boissons.  
À la carte  
comptez entre 50 et 65 €.