



À table avec François Simon : solide comme Le Roch

M LE MAGAZINE DU MONDE | 01.03.2017 A 09H59

Notre chroniqueur gastronomique a découvert, dans le 1er arrondissement parisien, Le Roch, table de l'hôtel du même nom, qui mérite qu'on sorte de la chambre...

Par François Simon



François Simon, chroniqueur gastronomique pour « M ».

DEIRDRE ROONEY

Paris connaît un joli envahissement d'hôtels.

Ils se revendiquent de « niche », « boutique ».

Ils sont comme des jouets, neufs et colorés. Bien souvent, puisque l'on vise les 5-étoiles, un restaurant éclôt en leur lobby. Parfois, on bricole, on emprunte un chef, on duplique sa patte. Ce n'est pas toujours réussi, un peu gauche. Pas grave, il y a une clientèle à Paris pour ce genre d'estompés, d'éraflures, de croquis jetés à la hâte. L'épure – comme en bande dessinée – laisse une grande place à l'imagination. Cela permet de ne pas manger, juste de picorer en envoyant quelques javelots acérés sur la nullité du lieu. D'autres fois, cela se passe bien.

De la sincérité à revendre

Au Roch, posé dans la rue célébrant son saint, tout semble réuni pour jouer [le simulacre habituel](#). Et pourtant, non. L'accueil est étonnamment gentil et attentionné, loin de la bonhomie commerciale d'usage. Sincère, même. Le décor est bien taillé, rebondissant dans ses éclairages, ses arythmies, ses coloris (fleuris et géométriques ; bleu roi, blanc cassé, vert empire) et ses volumes (un espace ouvert). L'assise est bonne et l'intimité préservée.

image: http://s1.lemde.fr/image/2017/03/01/644x0/5087292_6_8eb8_un-decor-bleu-roi-blanc-casse-vert-empire_6bd3a85303658247612060c507cbab16.jpg



Un décor bleu roi, blanc cassé, vert empire, et du volume pour Le Roch. LE ROCH HOTEL

Le charme se poursuit dans l'assiette, conçue par un chef doublement étoilé (Arnaud Faye, La Chèvre d'Or) qui, tradition oblige, n'est pas là. Il se fait donc « [secondé](#) » par Rémy Bererd (ex-Tour d'Argent). Qui se cogne tout le boulot. Les saint-jacques en carpaccio (chou-fleur multicolore et poutargue) ou snackés à la plancha (avec coquillages, poireaux et citron confit) fonctionnent avec percussion, joliesse, et saveurs.



Les

saint-jacques en carpaccio, chou-fleur multicolore et poutargue... LE ROCH HOTEL

On sent en cuisine du sens, une volonté de bien [faire](#) sans pour autant se [prendre](#) le chou (fût-il polychrome). C'est sans doute cela qui authentifie un propos global. Pas de dissonance, du décor à l'assiette en passant par l'accueil, un établissement toujours cohérent. Mieux encore, on se sent à l'aise, pas de pression, si [vous](#) prenez une demi-langoustine, ou un quart de poireaux. L'atmosphère semble [trier](#) la clientèle – ni kitschy ni ramenarde, il y a une sorte d'unisson. Sur une banquette, une femme se retourne vers le miroir placé derrière elle. Elle se regarde, sans doute gagnée par la protection des [lieux](#), leur mansuétude. Nous sommes en confiance.

Passage à l'acte

Le Roch, 28, rue Saint-Roch, Paris 1^{er}. Tél. : 01-70-83-00-00. Fermé dimanche et lundi.

Petit [déjeuner](#) de 7 h à 10 h 30 (jusqu'à 11 h le [week-end](#)). Tea Time : de 15 h à 17 h 30.

Réservations : www.leroch-hotel.com

Place de choix : beaucoup de coins et d'apartés, mais l'une des plus agréables est tout au fond à droite, dans l'oblique du bar et de l'entrée.

Domage : réservations coton.

A emporter : dans la décoration de Sarah Lavoine, cette façon de [démultiplier](#) les atmosphères, de les [déboîter](#).

Décibels : 79 dB, joli bruissement parisien.

Mercure : 21 °C, maîtrise de la technique.

Addition : comptez 50 € par personne.

Minimum syndical : menu « lunch break » à 29 €.

Verdict : allez-y en confiance

En savoir plus sur http://www.lemonde.fr/m-gastronomie-le-lieu/article/2017/03/01/a-table-avec-francois-simon-solide-comme-le-roch_5087293_4497598.html#8uFOJPYIfDJCjH6T.99