



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 arhythmies, 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.

Dommage : 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