



FRANÇOIS GLENET POUR TV MAGAZINE

## La Bastide Odéon

### Parfums méditerranéens

**R**epris par Pascal Mousset, *La Bastide Odéon* a rouvert autour de sa nouvelle équipe en janvier dernier. Pas de réel changement côté décor, mis à part la création d'un salon de quinze couverts au premier étage, l'arrivée de chaises et de banquettes en cuir rouge. L'ancien propriétaire, Gilles Ajuelos, qui se consacre désormais à son restaurant *La Marlotte* (Paris VI<sup>e</sup>) a, pendant seize ans, construit la réputation de cet établissement sur une cuisine aux saveurs méditerranéennes... toujours d'actualité.

#### Millefeuille tiède aux aubergines grillées

Des prix très corrects pour des tables nappées de blanc et une cuisine de saison, fraîche, parfumée, généreuse. Nous avons apprécié le gros calibre des asperges blanches des Landes saupoudrées d'œuf cassé (émietté) façon gribiche

(supplément 5 €) suivies par un millefeuille tiède aux aubergines grillées, un foie de veau poêlé, purée de courgettes aux graines de cumin, un sorbet citron au limoncello et calissons d'Aix.

Yann Bailleul dirige l'endroit à merveille. Ce fidèle collaborateur de Pascal Mousset l'a accompagné durant sept ans dans toutes ses ouvertures de restaurants (*Chez Françoise*, *La Table du Sénat*, *Apollo* aujourd'hui dans le giron du *Café d'Oz*, *Le Petit Marquary*...). Les vins sont accessibles, surtout ce coteau d'Aix-en-Provence rouge du Domaine Saint-Julien-des-Vignes 2008 à 20 €. Si les deux niveaux sont agréables, l'étage, longé par des fenêtres dont l'une donne sur le jardin du Luxembourg, nous a davantage séduits.

► 7 rue Corneille, Paris VI<sup>e</sup>.

Tél. : 01 43 26 03 65. Pas de fermeture.

Formules à 18,90 € et à 30 €.

Menus à 25 € et à 36 €.