



# Le petit monde de NatieAK

ACCUEIL

MENTIONS LÉGALES

ME CONTACTER

LUNDI 28 NOVEMBRE 2016

## Une cuisine méditerranéenne au restaurant La Bastide d'Odéon de Paris

Il y a quelques jours, j'ai eu l'opportunité de participer à la Quinzaine Gourmande organisé par RestoPartner's du 7 au 20 novembre. Ce dernier regroupe de nombreux restaurateurs parisiens qui à chaque saison, propose de découvrir leur plat signature.

Pour l'occasion, nous avons choisi avec Miss Figolu le restaurant La Bastide Odéon. Situé dans le 6eme arrondissement de Paris, ce restaurant privilégie une cuisine du sud. C'est parti pour un moment de partage ultra gourmand!

## Restaurant La Bastide Odeon, Paris



Le **restaurant** existe depuis plus de 50 ans mais porte le nom **Le Bastide Odéon** depuis une dizaine d'années. Il a été repris en 2011 par Pascal Mousset ancien gérant du restaurant du Sénat. L'endroit ne lui était donc pas inconnu puisque le restaurant se situe à **proximité du jardin du Luxembourg** -d'ailleurs, les sénateurs viennent régulièrement se restaurer à la Bastide Odéon- et bien sûr **du théâtre Odéon!** C'est le chef Stéphane Mauduit qui dirige la cuisine du restaurant.



Le restaurant La Bastide Odéon met en avant une cuisine réalisée avec **des produits frais**, une **carte renouvelée quotidiennement** et une **cuisine traditionnelle française tournée vers le soleil** avec ses préparations méditerranéennes.

Je m'y suis rendue en soirée ayant une réservation pour 20 h. Nous avons été immédiatement prises en charge dès notre arrivée.

Le restaurant possède deux salles: au rez-de-chaussée et une autre au premier étage. Le lieu est assez intimiste, si les salles ne paraissent pas très grandes (le restaurant a une capacité de 120 places tout de même!), les tables sont spacieuses et les sièges confortables. L'ambiance générale du restaurant est agréable et calme, ce qui est très plaisant.

Notre serveur a été sympathique et disponible durant tout le service. Il y a juste une jeune femme qui -peut-être fatiguée ?- n'était guère souriante lorsqu'elle nous a apporté le plat principal. Le contraste avec le jeune homme était si flagrant que cela m'a surpris.



Pour le repas, nous avons opté pour une entrée, un plat et un dessert soit 37 €, auquel s'ajoute 2 € du fait de la spécificité de l'entrée, soit 39 € au total, hors boissons. C'est parti pour une description détaillée de notre menu!

## VELOUTÉ DE POIS CASSÉS ET ST-JACQUES, CRÈME DE SAN DANIELE



Avec le dessert, c'est ce que j'ai préféré dans le menu. Je vous ai d'ailleurs partagé mon enthousiasme sur Instagram. Tout en **douceur et légèreté**, **généreux en noix de St Jacques**, ce velouté est une merveille en bouche. A choisir absolument si vous avez l'occasion de passer dans le coin. Il est tout simplement parfait autant visuellement qu'en bouche. Il mérite largement la note maximale.

## FILET DE BAR POÊLÉ, CRÈME DE COQUILLAGES ET FRICASSÉE DE LÉGUMES RACINES AU CHORIZO

(plat signature élaboré pour la Quinzaine Gourmande)



Ce plat signature devait contenir des moules de bouchot et des coques, je n'ai vu aucun coquillage dans mon assiette. C'est dommage, c'était donc une crème de coquillages sans coquillage!

Le plat était bon: j'ai apprécié la petite touche de chorizo et le poisson était bien cuit. Pour être honnête, je m'attendais à une présentation plus méditerranéenne, plus élaborée aussi.

Voici la recette de ce plat. Vous pourrez d'ailleurs retrouver tous les plats signatures des restaurants partenaires sur le site RestoPartner.

## BASTIDE ODÉON (75 006)

**Filet de bar rôti, crème de coquillages et fricassée de légumes racines au chorizo**

*Par le chef Stéphane MAUDUIT*

### SYNTHÈSE

Type : Plat  
Difficulté : Facile  
Prix : €€€

### TEMPS

Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 25 minutes

### INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

2 bars d'1 kg chacun levés en filets écaillés et désarêtés  
200 g de moules de bouchot  
200 g de coques nettoyées  
20 cl de crème liquide  
16 fines tranches de chorizo  
200 g de topinambours  
200 g de panais  
200 g de courge butternut  
Huile d'olive  
15 g de beurre  
Sel, poivre  
15 cl de vin blanc



### PRÉPARATION

Rincer les coquillages et faire cuire en cocotte à couvert avec le vin blanc comme une marinière.

Pendant 5 minutes, débarrasser et garder le jus de cuisson dans la cocotte puis ajouter la crème et laisser réduire pour atteindre une consistance crémeuse.

Éplucher et tailler en dés les légumes et les mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes.

Poêler les bars dans une poêle antiadhésive avec un peu d'huile d'olive côté peau à feu doux pendant 4-5 minutes.

Faire revenir dans une autre poêle à l'huile d'olive les légumes à feu vif de manière à les faire colorer rapidement puis y ajouter le chorizo.

Plonger les coquillages dans la sauce pour les réchauffer et dresser.

### ACCORD MET / VIN

Chablis, vieilles vignes Domaine Brocard 2015 ou Pouilly Fumé, Domaine Blondelet 2015

MOELLEUX AU CHOCOLAT "VALRHONA", GLACE NOISETTE DU PIEMONT  
&  
MILLE-FEUILLE FAÇON BASTIDE ODÉON FAIT MINUTE À LA VANILLE BOURDON



Avec MissFigolu, il nous a été impossible de choisir entre le moelleux chocolat et le mille-feuille. Nous avons décidé de prendre les deux et de nous les partager.

Le **moelleux chocolat** était **ultra fondant et ultra gourmand**, accompagné de sa glace noisette Piémont, c'était une pur tuerie! Cela m'a rappelé Turin et ses délicieuses glaces. Un pur bonheur ce dessert.

Le **Mille-feuille** façon Bastide Odéon. On aurait dû prêter plus d'attention à ce titre car effectivement il était **gigantesque** ce mille-feuille (regardez la main à côté du mille-feuille): c'était d'ailleurs impressionnant à voir ! Là encore, nous nous sommes **régalées** mais nous n'avons pas pu le finir car nous avons eu ce soir là les yeux plus grands que le ventre !

Ces deux desserts étaient absolument délicieux et méritent eux aussi la note maximale.

**En conclusion:** J'ai passé une **belle soirée de détente**. Nous sommes d'ailleurs rentrés assez tard, le **lieu étant propice à la discussion**, nous n'avons pas vu le temps passer.

Si le plat signature n'était pas ceux à quoi je m'attendais, le reste du repas était parfait. J'y retournerai volonté pour le velouté et ses délicieux desserts. Vous pouvez les choisir les yeux fermés.^^

→ Le midi, le restaurant propose des formules accessibles à moins de 20 € (entrée-plat ou plat-dessert).

→ Si vous êtes à la recherche d'un resto pour le 24 et 31 décembre, La Bastide Odéon propose un menu entre 59 à 79 € pour la première date et 92 à 109 € pour la deuxième date avec entrée, plat et dessert au choix plus fromage (le vin est inclus dans la formule ainsi que le champagne pour la formule la plus chère).

**Infos pratique:**

La Bastide Odéon

7, rue Corneille

75006 Paris

Métro Odéon, RER B Luxembourg

Lundi au dimanche: 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h 30

Et vous, comment choisissez-vous votre restaurant?

Quel est votre cuisine préférée?