



mais côté Neuilly, du Chalet des Iles sur le lac inférieur du Bois de Boulogne et du Café de L'Homme au Trocadéro, tous situés «au fil de l'eau». Et quand ce n'est pas le cas, Raphaël de Montrémy arrive tout de même à mettre de l'eau dans son assiette; il ouvre La Méditerranée, un restaurant de poissons du côté de l'Odéon! Mais Le Petit Poucet reste entre tous l'enfant chéri, le chouchou, nous explique Stella, l'une des quatre responsables du restaurant avec Jean-Louis Colin la figure emblématique du Petit Poucet, avec Nassim et Marco. Pourquoi? Parce que tout est parti de celui-là...

Ce qui frappe tout d'abord, c'est la dimension des lieux. 300 couverts en salle et environ 350 en terrasse. On pourrait craindre l'ambiance usine, mais on en est loin. Sans doute l'architecture qui a laissé une large place au cadre bucolique avec les grandes baies vitrées y est-elle pour quelque chose. Mais surtout, elle a prévu des coins, recoins, et niveaux différents pour les terrasses, qui contribue à donner cette impression d'intimité. Atout important pour la pause déjeuner: le service est dynamique, enjoué même, et on est sûr de pouvoir déjeuner en une heure. «C'est l'un des critères de recrutement», explique Stella. «On veut des serveurs qui ont envie d'être là, qui ont de la générosité, de l'entrain, de la bonne humeur...» Et qui en prime seront efficaces. Tous les étés, vu son succès, le Petit Poucet forme des jeunes à cette école du service rapide et attentionné: «Ils sortent d'ici avec une solide formation!» Car ici, malgré les apparences très tendance, on n'est pas dans un restaurant branchouille. Non. Même si les parents de notre Président y ont leurs habitudes, et qu'on a vu passer Johnny en famille ou Basile Boli (qui travaille non loin), et même nombre d'animateurs ou chroniqueurs télé, toute les clients ici sont des VIP. Même s'ils ne passent pas à la télé.

Depuis début 2007, la cuisine est confiée à Cédric Poncet, doublé de Gilles Cendres. Ils sont entourés d'une dizaine de seconds, de chefs de partie, et de commis. Cédric Poncet a un joli parcours. Il a été chef à l'Appart puis a ouvert son propre restaurant avant d'officier chez Dab à la Porte Maillot. Aujourd'hui, il veille à la qualité de sa carte et tient à la modifier régulièrement. En ce moment, le Chef vous propose de déguster ses



 **NOMBRE DE COUVERTS EN SALLE : 300**  
**NOMBRE DE COUVERTS EN TERRASSE : 350**

fruits de mer, une belle tradition de la maison. On pourra aussi commencer avec des ravioles de Royan cuites au bouillon de poule/ crème de persil plat ou un marbré de foie gras de canard/cerises noires et coings confits. Continuer avec le suprême de faisan rôti/purée de châtaignes et légumes d'hiver, ou un filet de bar sauvage, risotto au shitakee, crème de brocolis. Et idéalement il faudrait garder une petite faim ou gourmandise pour goûter à l'extraordinaire brioche maison façon pain perdu au caramel laitier ou à l'éclair de macaron/ crème pistache/sorbet aux baies de cassis. La carte des vins, impressionnante de diversité, varie elle aussi au rythme des saisons. On trouve en ce moment davantage de vins ronds plus agréables en hiver. Dès le printemps, ce sera le retour des différentes variétés de vins blancs et de rosés.

À midi, la formule déjeuner remporte un franc succès. Non seulement elle change toutes les semaines, mais pour 21€, vous avez le choix entre au moins trois entrées et trois plats. Le soir, pour 30€, vous aurez autant de choix, même du côté des desserts.

Hormis les people déjà mentionnés et les politiques locaux, la clientèle du Petit Poucet se recrute dans les entreprises situées alentour. Alstom, Lagardère récemment implanté à Levallois, L'Oréal, l'assureur Verspieren..., mais aussi des personnes qui travaillent à La Défense et viennent là trouver une échappatoire au béton. L'accès est facilité grâce au voiturier (5€).

À noter que le dimanche, les enfants sont rois. Ils sont servis les premiers pour assister, ensuite, à un spectacle de magie. ■

## LE LIEU

Tous les jours de 12h00 à 14h30 et de 19h45 à 23h00. 4 rond point Claude Monet. Tél. 01 47 38 61 85. Le Petit Poucet propose des menus spéciaux pour les réceptions et repas d'affaires, avec un prix de départ à 35 € hors boisson.