



LE FIGARO **scope** À PARIS ...



HACHÉ MENU

PAR EMMANUEL RUBIN

CAFÉ MAX,  
BISTROT FERRAILLEUR

**S'**il est vrai que la France à table se complait encore à causer popote et politique, alors ne pas manquer d'observer, ces derniers temps, le paysage culinaire comme le calque quasi parfait des nouvelles confrontations idéologiques. Certains trouveront la remarque un peu tirée par la queue (de casserole), il n'empêche qu'une fois de plus, une fois de mieux, l'assiette figure en miroir de l'époque. D'un côté, une food progressiste, passionnante et militante à revendiquer le végétal comme le sociétal, suçant les feuilles et les recettes au jardin, plaidant le zéro déchet, le féminin de l'assiette et, au risque de la délicieuse contradiction, le métissage d'une cuisine mondiale en même temps que la proximité locavore. De l'autre, une gastronomie que l'on osera dire gentiment souverainiste. Celle-ci à deux doigts de porter bérets et bretelles, soudain follement saucière, bonne chère, bon beurre, gauloise et gueuletonnesque à se remplir, sur les bords, au milieu, de nourritures nostalgiques et de flacons flingueurs. Bien sûr, l'espace d'un poireau vinaigrette, l'instant d'un œuf mayo, il y a du poreux entre les deux, mais il n'empêche que nos restos, nos estomacs affichent, sans vraiment le revendiquer, le plat comme l'appétit partisan. Du côté des Invalides, au bon vieux Café Max, un chef d'en haut choisit le camp du « c'était bon avant ».

**Coucou de bistrot** Et donc Frédéric

Vardon, fricoteur d'étoile jusqu'ici salué dans son talent à cuisiner sur les pointes dans une adresse elle-même installée au toit de l'avenue George V (le 39V, 8<sup>e</sup>). Lequel s'affaire, depuis l'automne, à remonter ce sacré coucou de Café Max. Celui-là, caramel de bistrot, long en gueule, collant aux dents, résistant de La Motte-Picquet-Grenelle a, depuis des lustres, fait son miel des plats à la papa. Les vétérans se souviennent de son décor série B et de son Max de patron qui passait moins de temps à surveiller ses mijotés qu'à vous raconter sa passion pour les jeux de société. De ce côté-là, rien de vraiment changé, la même salle ramassée sur quelques mètres carrés, sans Max mais toujours avec le Vieille France climax.

**Contre-révolution de rognon** Et Vardon en marche, velléitaire à refaire la façade de l'ardoise, affiner le cocardier. Après ces oreilles de cochon croustillantes à réveiller la pulsion gaillarde, avant le bras levé de ces fromages au lait cru embourgeoisés de salade, s'enticher, au nouveau Max, de ces rognons de veau à la normande, recette manifeste, hussarde à sabrer l'aristocratie des abattis et l'offensive canaille, délicieusement rétro à surfer le crémeux, poussant la rapière aux parfums calvados. Épatante à ranger fourchettes et couteaux au garde-à-vous d'une certaine contre-révolution nourricière.

MAIS ENCORE...

**LE PUBLIC.** Ligne bleue de la rive gauche.  
**LE SERVICE.** C'est la ouate qu'il préfère!  
**EST-CE CHER?** Notable!  
Env. 50-60 € hors boisson.  
**FAUT-IL Y ALLER ?**  
Selon vos aspirations, sachez que les tradis y sont déjà!  
*7, avenue de La Motte-Picquet (7<sup>e</sup>).*  
*Tél. : 01 47 05 57 66.*  
*Tlj sf sam. et dim.*  
*Métro : La Tour-Maubourg.*

