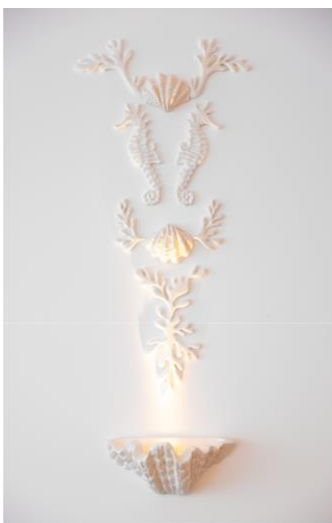


MER & COQUILLAGE

Un écrivain a dit, un jour, que Paris serait définitivement la plus belle cité du monde si elle était au bord de la mer. Voilà sûrement pourquoi elle s'invente une plage sous ses pavés et invite régulièrement l'océan à ses tables. Depuis quelques semaines, elle révèle l'une des plus jolies surprises de la saison : **Mer & Coquillage**.



Une adresse rêvée, voulue, conçue par **Franck Maillot**, ex-figure de la nuit « capitale » aujourd'hui reconverti du côté de cette nouvelle restauration soucieuse de style comme de sens. A deux pas de sa Belle Époque, modèle de brasserie de charme toujours aussi plébiscitée depuis son lancement en 2014, **Mer & Coquillage** renoue avec l'élégance rieuse du restaurant marin parisien. Un genre à nul autre pareil où l'embrun croise au chic urbain. La vague se rêve une vogue et l'élan d'une table fait soudain le sel des beaux quartiers. Entre la place Vendôme et celle des Victoires, **numéro 36 de la rue des Petits-Champs**, poussez la porte : voilà la petite musique d'une mer en ville.



La ville d'abord avec ce **décor en écho, irrésistible** à naviguer entre l'allure fifties et l'élan contemporain. Il y a là un glamour en grand retour, un confort assumé, l'élégance contagieuse d'une salle à manger en **fantasme de paquebot transatlantique**. Les boiseries y offrent leurs courbes blondes, les banquettes, leur frisson de cuir et les nappes blanche, leur écume de coton. Un climat de haute séduction lorsque les regards s'égarent au large des miroirs tandis que, le soir venu, les lumières installent les délices d'une brume de laiton. Complice, le service emmené par le tonique **Pierre Boyer** n'a alors plus qu'à précéder les attentes comme les envies.



La mer de suivre aux belles rives d'une **cuisine signée Mathieu Poirier**, déjà aux commandes de la Belle Époque et notamment passé par le très référent Divellec. Une révélation de jeune chef ravi de se retrouver dans son élément et de partager à **Mer & Coquillage** une criée d'exigence, saisonnière, responsable et quotidienne convoquant poissons de petits bateaux et fruits de mer, tous cueillis au meilleur des côtes françaises et des artisans pêcheurs.



A l'appel de sa carte, huîtres bretonnes (perle noire de Cadoret, bio nature des frères Yvon), langoustines, tourteau, oursins, homard bleu accastillent ces plateaux qui font le sourire éclatant des brasseries sincères. Côté poisson, des pièces de belle composition servies entières, des crudos en fine touche (carpaccio de bar de ligne citron et sarrasin) et le tempérament de recettes où la tradition a le bon ton de se découvrir un newlook (moules de l'Île de Groix enfiévrées au curry vert de Kampot - filets de rougets de nos côtes, pomme de terre boulangère, aioli à l'ail noir – sole en croûte de pistache, céleri rôti, émulsion de parmesan).

Déjà classé parmi les 20 meilleures nouvelles adresses parisiennes par Le Figaro, Mer & Coquillage n'aura qu'une ambition en 2023 : réconcilier l'océan et le citadin l'instant d'une table.