

## Datsha

*du russe 'dat' (дaть) qui signifie « donner »*

Résidence secondaire de campagne, aux abords d'une grande ville.

La vie à la datcha se caractérise par son caractère intimiste et un style de vie décontracté où l'on peut faire des choses que l'on n'oserait jamais « dans la vraie vie»

Si l'origine du nom est russe, l'âme de Datsha est profondément parisienne. Et son ancrage dans le bouillonnant quartier des Arts & Métiers de la capitale, évoque un sur mesure des grands soirs.

Lorsqu'on passe cette petite porte noire, sur l'illustre rue des Gravilliers, et qu'on pénètre dans cette enceinte à l'éclairage intime et à la fois étonnamment spacieuse et moderne, l'impression est forte, et nourrit le sentiment d'être arrivé à destination.

Imaginé en collaboration avec l'architecte Svetislav Ekmesic, le restaurant est aménagé sur plusieurs étages décloisonnés, tels des plateformes lumineuses qui se regardent, couronnées d'une grande verrière.

Des briques de l'époque de l'Empire Austro-Hongrois ornent les murs et les inserts de marbre qui enrichissent le parquet font directement écho aux tables déstructurées.

Des matériaux nobles, bruts et un savoir-faire d'artisans confirmés finissent de matérialiser l'ambition de son fondateur Alexandre Rapoud, de créer une ambiance moderne, intimiste et chaleureuse.

Les différents espaces et niveaux et du restaurant donnent, pour la plupart, vue sur ce qui pourrait être le poumon de Datsha, sa cuisine!

Ornée de ses carreaux turquoises importés de Sardaigne, les lumières braquées sur les espaces de travail, cette arène accueille en son sein, un des jeunes chefs les plus prometteurs de sa génération, j'ai nommé Baptiste Trudel.

### **Le chef Baptiste Trudel**

Révéle récemment au grand public par le concours Top Chef, où il a brillé par son audace, il était néanmoins déjà bien connu de la scène gastronomique parisienne.

Formé par Pierre Koffmann (3 étoiles) et ayant notamment officié au Grand Vefour, avant de compléter son pédigrée par des expériences plus audacieuses et personnelles, le chef se distingue par une cuisine de caractère.

## **Un voyage de caractère**

Le jeune chef prend plaisir à se creuser ses méninges pour apporter de la percussion. Son exigence et ses longues préparations se mettent au service d'une cuisine épicées, faites d'acidité, surprenante par ses associations terriblement bien ressentis, et subtile par ses nuances gustatives. Le tout pour une cuisine incisive et tranchée!

Sur sa carte qui suit naturellement les saisons, en cette rentrée, on retrouve des artichauts qui côtoient la mimolette, une daurade qui rencontre des jalapenos mais également un boudin noir qui vient tutoyer la sèche, les champignons avec une émulsion poulette.

Le travail de la sauce prend une grande place dans la cuisine du chef.

Tel un trait d'union entre la tradition française et une ouverture vers le monde, la cuisine de Baptiste est résolument audacieuse et efficace.

Adeptes des inspirations terre-mer, il signe des surprenantes tripes de boeuf et moules avec une sauce laksa aux origines indonésiennes. Tel un clin d'oeil à ses origines normandes.

Loin de suivre les modes, sa créativité sans filtre le pousse souvent vers des sentiers nouveaux où le plaisir est loi et où l'ennui est banni

En sorti de menu la surprise nous vient d'un dessert au chocolat blanc roussi, orange sanguine, piment, chips de tapioca et emulsion de Spritz.

Pour accompagner au mieux le repas, on ne peut passer à côté de la carte des vins. Élaborée par le sommelier Benoît d'Onofrio (anciennement à La Cave de Belleville) qui n'hésite pas à partager ses meilleurs conseils sur place, elle affiche une sélection d'exception en provenance de tout l'hexagone, mais aussi d'une grande partie de l'Europe.

*Baptiste a trouvé en Datsha le challenge qu'il attendait afin de proposer son actualisation de la scène gastronomique parisienne, faite de caractère, de complexité, d'authenticité mais avant tout de plaisir.*

## **La cave de Datsha**

La carte des vins est l'autre très bonne surprise de Datsha et ne déroge pas à son ADN souverain pour des propositions riches et de caractère.

Élaborée par le remarquable Benoît d'Onofrio (anciennement La Cave de Belleville), qui semble subtilement habité par l'art sans fin du vin, cette sélection d'exception de 250 références en provenance de tout l'hexagone, mais aussi d'une grande partie de l'Europe, constitue une raison suffisante pour venir à Datsha et d'y retourner!

Il est dit que la vie à la datcha qu'elle permet de déconnecter de « la vraie vie». Et si c'était plutôt ça la vraie vie?