

CUISINE COMPTOIR



Edward Delling-Williams

PAR JEAN-CLAUDE RIBAUT

« Au début nous voulions, Audrey et moi, avec une bande d'amis, donner à partager de bons produits et à boire de bons vins, simples et jolis », confie Jean-Charles Buffet, le co-inventeur et patron de cet établissement.

Audrey Jarry

Fille de vigneron en Champagne, Audrey est sommelière. Son parcours, de Londres à *La Table du Lancaster*, du *Spoon* (Paris) au *Spring*, l'a amenée à rencontrer Jean-Charles.

Jean-Charles Buffet

Ancien assistant réalisateur de télévision, passionné de vin, au point de devenir caviste chez *Hédiard*, puis de créer, avec Audrey, *Au Passage* dont il assure la gérance.

Le premier cuisinier, aujourd'hui chef de

Bones, était australien. Un de ses compatriotes lui succéda. Seul un Anglais, car la mini-brigade est anglophone, pouvait prendre la suite.

Le chef cuisinier

Depuis 2012, Edward Delling-Williams (ex-*St. John* à Londres) est donc le troisième titulaire du poste. Il est le fils d'un restaurateur du Sud-ouest de l'Angleterre et a occupé plusieurs emplois de chef. « J'adore les produits français, légumes, fruits, herbes, dit-il, car je fais une cuisine de saison. »

C'est alors une farandole de salades d'artichaut aux pignons de pin, de chair de crabe et salicorne, d'accompagnements de chou rouge en pickles, de fèves et de petits pois, livrés par quelques maraîchers triés sur le volet.

Aujourd'hui, sa cuisine de l'été juxtapose

la sapidité d'un poireau croquant et fumé associée à la chair de crabe et aux *chicharrones* (couenne de porc grillée).

Une cuisine sans frontières

Lorsque le chef présente une caille en cocotte et haricots verts, ponctués de straciatella (fleur de lait) et de confiture de piment avec un fritot de polenta colorée au sang de cochon. Variation colorée et très savoureuse, car pour ce jeune chef, l'esthétique ne doit pas dominer les saveurs.

La chef pâtissière

Milagros Corazon Lon Ledesma, dite Quina, de nationalité espagnole et philippinne a beaucoup voyagé et travaillé dans des maisons prestigieuses telles que *Aureole New York*, *The Fat Duck* à Bray (3* Michelin), *Maze* à Londres, *Mugaritz* à San Sebastian. Sérieux pedigree qu'elle met au service d'un melon charentais, nappé d'un sirop



AU PASSAGE - Paris

aux feuilles de figues et coriandre, ou encore d'une insolite chantilly au foin, chocolat, cerise et glace au noyau de cerise.

Le boulanger

Au Passage a aussi son boulanger, Maxime Bussy, diplômé de l'École Ferrandi qui a travaillé auparavant chez Christian Vasseur (*Du pain et des idées*).

La sommelière

L'équipe a en commun des valeurs qui transcendent les hiérarchies. La cave est certes supervisée par Audrey Jarry, mais gérée par Elise Doan, en formation professionnelle par alternance, qui vient d'être diplômée sommelière. Elle était auparavant journaliste et gourmande, passionnée par les vins. Parmi 150 références, ceux de François Saint Lô (Loire), de Didier Grappe (Jura) et Michaël Georget (Roussillon) n'ont plus de secret pour elle. Vins « nature », évidemment.

La salle

Au Passage, on a l'esprit de famille. La salle est sous l'expertise de Barbara Contentin,

assistée d'un chef de rang Edouard Lax (10 ans d'expériences à Sydney, Montréal et Paris) et d'une jeune serveuse, Mathilde Martin qui arrive de Londres, elle aussi passionnée par les vins.

Tout ce petit monde, polyglotte, attentif, est en phase avec la cuisine dont les plats sont affichés sur l'ardoise accrochée au mur.

Le décor

Inexistant selon les codes classiques, mais savamment chiné.

Depuis 2010, l'Est parisien voit fleurir de nouveaux établissements qui se démarquent de la bistronomie que le Fooding avait encouragée, avec les caves-à-manger et autres lieux insolites. Il fallait aller plus loin, rompre avec le modèle : le néo-bistrot avait fait son temps. Les émissions de télévision dont la cuisine servait de prétexte à une compétition féroce, encourageaient les finalistes à imaginer pour leur avenir, des implantations professionnelles originales : restaurants éphémères (pop up restaurants), street food, camion restaurants (food trucks) ou bien des espaces

bruts (béton, briques, tuyaux apparents) comme dans le quartier new-yorkais de Williamsburg (Brooklyn), paradis du mouvement « hipster » mot qui peut se traduire par « branchouille ». Il avait fait son apparition, avec le bebop, dans les années 1940, et désignait alors la génération qui s'inspirait du mode de vie et de la manière de se vêtir des musiciens de jazz, c'est-à-dire afficher des mœurs libres et le culte de la différence.

Au Passage, sans excès, la carte du soir offre un choix de petites assiettes à partager, en fonction du marché : charcuteries, poissons crus ou cuits, légumes, viandes, fromages, desserts. Et aussi des grosses pièces de viande ou de poisson à réserver pour 4 ou plus... De 4 € à 15 € pour les petites assiettes, de 18 à 70 € pour les grosses pièces à partager.

Ouvert le soir de 19 h 30 - 23 h 00.
Fermé le dimanche.

REPORTAGE PHOTOS : NICOLAS CLER
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN
ACCORDS VINS & METS : AUDREY JARRY