



Faut-il aller dîner chez Froufrou ?

Un nom au parfum Belle Époque, dans le magnifique écrin du théâtre Édouard- VII, pour une cuisine à feu vif attisée par le bouillant chef colombien Juan Arbelaez.



Dans l'assiette

See also:

Jaquet Droz : la douce poésie de la lune

Naviguant en souplesse entre canaillerie chic (baguette à l'os à moelle) ou couteaux en beurre d'herbes, ellipse maritime (ceviche de maigre) et caprice irrésistible (homard Sacha, en hommage à Guitry) pour le premier acte. Jouant aussi bien la comédie du partage (volaille royale), du poisson respecté (très beau lieu confit à l'huile aromatique) que le lyrisme régressif des coquillettes au jambon (aux effluves truffées, tout de même) ou de la satire sucrée – merveille de baba au citron au rhum colombien.

L'homme à connaître

Juan Arbelaez, passé par la turbine accélératrice de notoriété de la télévision (Top Chef, une émission de Stéphane Bern), assez doué pour se faire respecter dans le milieu par une cuisine apprise chez les grands de Paris (Éric Fréchon au Bristol, Pierre Gagnaire) et assez malin pour s'implanter là où la concurrence ne mettait pas un orteil (Saint-Ouen, Boulogne- Billancourt, Ville-d'Avray...). Accompagné ici par le Moma Group de Benjamin Patou (Lapérouse, Mamo, Froufrou. Un nom au parfum Belle Époque, dans le magnifique écrin du théâtre Édouard-VII, pour une cuisine à feu vif attisée par le bouillant chef colombien Juan Arbelaez. entre autres : ses adresses figurent dans les carnets de bal du Paris à l'appétit affûté et au coucher tardif), il devrait scier les dernières chaînes le liant au cliché de belle silhouette cathodique.

Le lieu

Il remplace le très sympathique Café Guitry, niché dans le théâtre Édouard-VII, qui donna à Sacha Guitry son éclat d'auteur, et où plus d'une vingtaine de pièces furent jouées et rejouées depuis 1916...



Atmosphère

Aux allures de girouette agitée par le vent des séquences de la soirée. Entre dîneurs sortant du spectacle, animaux nocturnes et curieux gourmands.

Décor

Le créateur [Alexis Mabille](#), bien habile dans l'exercice difficile de l'habillage d'un lieu modulé entre restaurant et bar discret, entre cocon speakeasy rêvant d'années folles et claque pour héros proustiens désabusés, son œil a vu juste. Quand l'époque embrasse le minimalisme jusqu'au dénuement, cachant le manque d'inspiration, ce genre extravagant est bienvenu. Imprimé épis sur les moquettes, dominante bleu nuit, jeux de réflexion côté restaurant et bascule vers le cramoyssi et le boisé chaud côté bar.

Mais bravo

L'équation précaire assiette + ambiance + fermeture tardive, tient parfaitement l'équilibre, à peine mis en danger par une addition moins lestée que les pas du service délicat.



Bouh!

À contretemps, la carte (pour l'instant?) semble totalement négliger des propositions végétariennes, avec un seul plat, comme mis au piquet d'une carte chargée en protéines animales, auquel il manque un grelot à la manche pour qu'il prenne tout à fait des allures de pestiféré.

Froufrou
10, square Edouard- VII, Paris 9e
Tél. 01 47 42 92 55