



LE GOÛT

**L'ADRESSE**

Forest,
11, avenue du Président-Wilson,
Paris 16^e.
Tél. : 01-84-25-12-22.
forest-paris.com
Ouvert 7/7 de 11 h 30 à 21 heures.

L'INCONTOURNABLE

Fona : asperges, petits pois,
feta marinée, œuf tamago.

LE MEILLEUR EMPLACEMENT

La table 109, avec vue sur la tour Eiffel.

L'ADDITION

Autour de 60 € par personne.

Promenade en FOREST.

EN TERRASSE

APRÈS DES MOIS DE FERMETURE, LES RESTAURANTS ACCUEILLENT DE NOUVEAU DES CLIENTS. SUR L'ESPLANADE DU MUSÉE D'ART MODERNE DE PARIS, DANS LE CADRE VERDOYANT DE SON "FOREST", JULIEN SEBBAG PROPOSE DE METTRE À L'HONNEUR LE VÉGÉTAL.

Texte Marie ALINE

LES DALLES DE MARBRE BLANC SONT BRÛLANTES. Il est à peine midi et déjà des clients se pressent sous les parasols de Forest. Posée sur l'esplanade du Musée d'art moderne de Paris (MAM), cette forêt urbaine ressemble plutôt à une brasserie de plage, habitée par des hommes en Sebago, petit polo et pull sur les épaules, et des femmes aux robes blanches et moulantes. Au milieu de cette faune heureuse de renouer avec l'esprit estival, la silhouette bohème de Julien Sebbag, cuisinier des lieux, crée le contraste. Il vogue entre la cuisine extérieure et intérieure, entre les tableurs Excel et les bons de commande avec la nonchalance qui fait son talent. La terrasse s'est très vite remplie. Il faut dire que ce prodige de la cuisine méditerranéenne s'est fait attendre. Après l'ouverture, en septembre 2020, de Tortuga (consacré aux produits de la mer, sur les toits des Galeries Lafayette), Forest devait être la version terrestre d'une cuisine inspirée avant tout par les éléments naturels. L'ouverture était prévue pour octobre dernier, et tout devait être automnal. Mais la saison actuelle prédomine sur la carte, pour le plaisir des mangeurs avides de fraîcheur. Malgré les cartes en imitation écorce d'arbre, la dense forêt est loin : les bouteilles de rosé ne se font pas attendre, à l'instar des mojitos et des bellinis. Il est 12 h 30. Alexandre, le serveur, se présente : « Appelez-moi Alex. Ou Alexandre s'il y a un problème. » Les assiettes créent un charivari coloré sur la table rapidement envahie. Il n'y a pas vraiment d'ordre puisque tous les plats commandés sont froids. Impossible de goûter au kebab pourtant prometteur par une telle chaleur. Alors les cuillères plongent dans les petits pois charnus et al dente qui roulent autour des tronçons d'asperges vertes, eux aussi croquants. Les feuilles de menthe teintent de chlorophylle ce plat vertement printanier. Le jaune de l'œuf tamago (mariné à la sauce

de soja) est un peu trop cuit, mais sa texture fait écho à la feta marinée aux graines de coriandre et de cumin. Ce dernier reste discret, masqué par le sésame, prédominant. Dans une autre écuelle de bois, des pleurotes flambées au mezcal aidées de pickles de rhubarbe assument le caractère automnal de l'adresse.

Le carpaccio de bar déçoit un peu, mais le tartare de thon de Saint-Jean-de-Luz relève la barre. Annoncé ponctué de cerises, il est assorti de petits cubes de kiwi jaune dont la douceur n'a d'égale que la tendreté du poisson. Finalement l'échalote et le zaatar censés assaisonner le thon passent inaperçus face à la puissance de la chair marine. Seules les noisettes torréfiées semblent dignes d'un combat. Éloquentes, elles distillent une saveur maltée, mariage de l'océan et du sous-bois. Plus tard, les nervures de la rhubarbe sur la tarte font saliver. Pourtant, le dessert reste doux, accompagné de fraises gariguettes crues et intenses. Encore un coup d'œil sur la tour Eiffel si proche et : « Alex? L'addition, s'il vous plaît. » ☞

Marie Aline, Marilyn Clark