



Gastronomie

Loulou

Magnifique

Offrant l'une des plus somptueuses terrasses de la capitale, au cœur du palais du Louvre, le dernier restaurant ouvert par Gilles Malafosse est le nouveau lieu parisien où il faut être vu.

Succédant au *Saut du Loup*, cette nouvelle table élégante aux accents italiens, au cœur du musée des Arts décoratifs, s'appelle *Loulou*. Pour rappeler le surnom du fils cadet de Jean-Charles de Castelbajac qui a dessiné le logo du restaurant ? La compression du mot Louvre ou encore une dédicace aux loulous des arts, qui sait ? On aime à la folie cette adresse savoureuse qui s'exprime avec grâce et dont le bruissement s'extériorise au pied des façades de l'aile Rivoli du palais du Louvre, où elle dévoile l'une des plus somptueuses terrasses parisiennes. Jolie déco, comme pour *Monsieur Bleu* et *Le Flandrin* ; pas étonnant, le restaurateur Gilles Malafosse a fait appel au même décorateur. Mais ici, le genre est à l'italienne, chic et élégant, marbre et moquette épaisse, miroirs et grandes ouvertures apportant la lumière, fauteuils Tulip de Saarinen. Au rez-de-chaussée, plusieurs petits salons bas de plafond jouent avec les volumes plus intimes. Le discret Aveyronnais connaît le métier.

En cuisine, sous l'influence de Benoit Dargère, cela tourne rond. Les produits sont parfaits, comme ces artichauts violets à cru et *parmigiano reggiano*, qu'*elle* choisit en entrée (18 euros), pendant que *lui* prend des

anchois marinés (15 euros) ; il y a aussi, à la carte, un poulpe tiède aux agrumes, un *vitello tonnato* aux câpres, des beignets de fleurs de courgette à pleurer qu'*elle* déguste en plat (18 euros), avec ces premières tomates et *burrata* de Sicile qui twistent au soleil. Pour *lui*, ce sera un rouget onctueux (34 euros). *Il* a longuement hésité avec le porc aux noisettes du Piémont. Côté pâtes, *linguine alle vongole* à la poutargue de Sicile et en dessert, crémeux tiramisu d'une légèreté angélique ou tarte choco-caramel délicieusement addictive qu'*ils* se partagent. Les vins au verre sont au diapason de ce beau lieu, dont un chianti rouge La Massa très fruité. Vous avez envie d'y aller ? Alors vite, avant qu'il n'y ait plus de place.

Ils emportent la carte avec les dessins de Jean-Charles de Castelbajac un peu kitsch mais qui leur rappelle toute une génération. ●

Véronique André et O. d'Alba

Loulou, musée des Arts décoratifs,
107, rue de Rivoli, Paris 1^{er}.
Tél. : 01.42.60.41.96.

