

N° 085.

Le temps du choix

Plats clean, gentiment honnêtes et sympathiques patrons vous accueillent à **La Fourchette du printemps**.

Formules à 18 euros (1 plat, 1/2 Evian ou verre de vin), 20 euros (1 plat, 1 dessert), 22 euros (1 entrée, 1 plat), 26 euros (1 entrée, 1 plat, 1 dessert) et 30 euros (1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 2 verres de vin)... ouf, le temps est de le prendre pour s'y retrouver dans cette embrouille. Etant entendu bien sûr qu'il s'agit du programme déjeuner. Lequel propose au choix : 3 entrées, 3 plats, 3 desserts. Côté dîner, s'impose une formule à 42 euros (mise en bouche, 1 entrée, 1 plat, 1 pré-dessert et 1 dessert), plus une carte (entrées 15 et 16 euros, plats 18 euros, desserts 9 euros). On aura compris que tout cela est définitivement simple lorsque j'aurai souligné les 3 entrées, les 4 plats et les 3 desserts en compétition le soir.

Toutes réflexions faites, nous aurons essayé : foie gras pressé orange-cannelle, confit de rouget-roquette, cèpe en raviole, waterzoï de la mer, agneau dans l'esprit d'un cous-

cous. D'excellents jeunes gens fort sympathiques nous ont fait ainsi partager leurs illusions culinaires qu'ils traitent en simili nouvelle cuisine, adoubee de présentations néo-artistiques plus conflictuelles que probantes, en portions congrues. Rien à leur reprocher, car l'assiette est clean, à



De 18 à 43 euros.
Vin dès 3,50 euros.
30, rue du Printemps. (17^e) ;
01-42-27-26-97.

peine taguée et somme toute gentiment honnête (10-11/20). La mini-salle à manger (10-11/20) se tient-elle aussi bien sage. Allons, il faut bien donner un coup de main à qui débute !

■ Ph. C.



OUVERTURE

La Fourchette du Printemps

Ils sont ch'tis, Cédric et Nicolas. Après s'être fait balader pendant plus d'un an par un « intermédiaire » qui leur promettait local et investisseurs, ils ont pris leur destin en mains et atterri dans le XVII^{ème} pour ouvrir La Fourchette du Printemps.

Bienvenue chez les ch'tis ! Depuis fin septembre, Cédric Delvart et Nicolas Mouton ont leur pied-à-terre rue du Printemps, dans le XVII^{ème} arrondissement. Le premier, de Béthune, est pâtissier, le second, de Dunkerque, est cuisinier.

Lorsqu'ils se mettent en chasse pour trouver un point de chute, un « intermédiaire » leur propose de leur venir en aide pour trouver le local et les investisseurs. Les mois passant, et ne voyant rien venir, Cédric et Nicolas prennent leur destin en mains et partent eux-mêmes à la recherche de l'endroit ad hoc. Un « couscous » du XVII^{ème}, rue du Printemps, fera l'affaire.

La Fourchette du Printemps ouvre début septembre et... Trois fois de suite, en moins de quinze jours, le même « intermédiaire » leur rend visite, promettant monts et merveilles en matière de retombées presse. Contre 25% du capital ! Autant dire que les Ch'tis n'ont pas donné suite. Et, bien leur en a pris.

Avec des formules à 18, 20, 22, 26 et 30 euros le midi, 42 euros le soir, les 30 places de La Fourchette affichent complet. « Sans que l'on n'ait rien sollicité, un journaliste de L'Express est venu et nous a fait un papier sympa. Cela a boosté la fréquentation », avoue Cédric Delvart qui assure le service avec l'aide, le midi uniquement, d'une jeune étudiante. Les deux associés n'ont pas vraiment le temps de se poser, sauf pour accueillir L'Auvergnat de Paris.

La Fourchette du Printemps – 30 rue du Printemps – 75017 Paris – Tél. : 01 42 27 26 97
lafourchetteduprintemps@gmail.com
Fermé samedi midi et dimanche