

Gastronomie

Barcelone selon ABaC

Capitale industrielle de l'Espagne, témoin par ses larges avenues de la splendeur des Rois catalans, Barcelone pointe au palmarès des métropoles européennes les plus en vogue. Il est vrai qu'elle ne manque pas d'atouts. A 90 minutes à peine de Paris, la belle déroule son splendide littoral, sa promenade (les célèbres Rambles) animée jour et nuit, son port olympique le long de la mer, sa ville médiévale, ses riches musées (Picasso, Miro), ses bodegas à tapas, sans oublier bien sûr l'indémodable village Gaudi ainsi que les nombreuses œuvres de cet architecte-artiste hors norme disséminées dans la ville. Cédant à la facilité et à la mode, le visiteur choisissant de s'installer dans l'un des innombrables hôtels proches du centre ou du front de mer le fera à ses risques et périls : grouillante, bourdonnante à toute heure, Barcelone est, comme toutes les villes du Sud, bruyante et vit au rythme ibérique, qui bat jusqu'au bout de la nuit... Personnellement, nous avons préféré le calme et la retraite d'un quartier résidentiel où se niche, derrière une enceinte de teck, l'un des boutique-hôtels les plus délicieux d'Espagne, peut-être même d'Europe. Il s'agit au départ d'un restaurant, l'ABaC (2* Michelin), autour duquel a été édifée une bâtisse moderne, granit-verre-acier, lovée dans un ravissant jardin. En son centre un ascenseur de verre, pareil à un puits de lumière, dessert les deux étages menant aux 15 chambres et suites à l'ambiance très zen : rideaux à fermeture télécommandée, TV B&O écran plat 92 cm, i-Pad, salle de

bains balnéo et douche, produits de bain Hermès. Sans oublier un spa primé dans nombre de palmarès. Bref, l'adresse idéale pour une escapade incognito. Mais on vient à l'ABaC d'abord pour son jeune chef prodige (34 ans), un garçon discret au physique de rock star. Jordi Cruz s'impose d'emblée par son style expressif et une technique reconnaissable. Chacune de ses créations évoque un exercice de style. Style s'étendant ici dans tous les sens du terme. Création. Alliances. Signature graphique. Partout l'obsession de l'équilibre entre textures, parfums, saveurs et couleurs. Et la parfaite maîtrise de son art lui laisse les mains libres pour modeler un répertoire aussi spectaculaire qu'explosif en bouche. La Ventrèche de thon « dégraissée » en petits cubes multisaveurs s'évanouit dans le palais tel un nuage ; le Hamachi (daurade à queue jaune) arrive en carpaccio flanqué de cerises et de neige de concombre ; la Crevette géante de Palamos est escortée de noisettes, de jus de *Fideua* et d'un aioli à la citronnelle ; le Pigeon à la royale (un monument !), foie gras, râble rôti, ananas et pignons, vous achève ; les desserts procèdent de la même philosophie : les Terres fumées, biscuit rôti, banane, vanille et bourbon allient ainsi le suave au corsé... Aux commandes des lieux, l'élégante Marién Inigo-Schneider dirige aussi le service au restaurant, secondée par un personnel jeune mais efficace. Modeste en dépit d'une riche collection de trophées, Jordi qualifie sa cuisine d'« évolutive et inquiète ». Tant mieux car, comme chacun sait, inquiétude et doute stimulent la création.

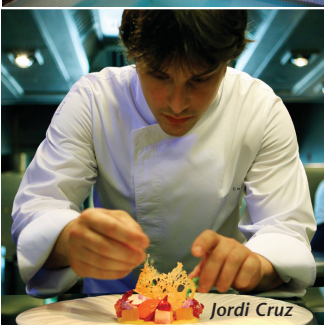
Daniel Ohnona

● ABaC Restaurant/Hotel - Avda Tibidabo, 1 - Barcelona
Tel.: 34 93 319 66 00. www.abacbarcelona.com.
Chambre à partir de 220 €. Dégustation : 125 € (9 plats), 145 € (12 plats). Carte autour de 120 €.

Pour y aller: **Vueling** c'est 14 vols quotidiens au départ de Paris-Orly, dès 70 € A/R. www.vueling.com.
Louer une voiture avec **Centauro**, à partir de 68 €/semaine. www.centauro.net.



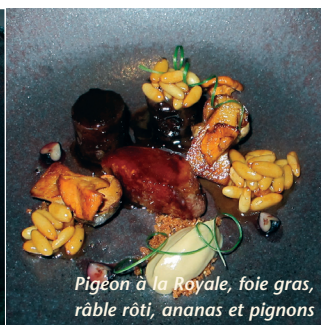
ABaC spa



Jordi Cruz



Hamachi en carpaccio, cerises, neige de concombre



Pigeon à la Royale, foie gras, râble rôti, ananas et pignons



Lorito, poisson méditerranéen, fritt, oignons, toasts d'ail



Terres fumées, biscuit rôti, banane, vanille, bourbon



Neige de yaourt, nectar de fleurs et violette



Restaurants

Abri

Tarte au chocolat au goût puissant, sorbet thé vert, caramel au beurre salé, grauu de cacao et noisette caramélisées. Un dessert de haute volée et un choc gustatif. Et si je vous dis que cette douceur vient parachever un menu déjeuner en 4 services facturé 22 euros ? Vous avez du mal à y croire. Le responsable s'appelle Katsuaki Okiyama, qui n'est pas un inconnu. Ex-Table de Robuchon et Taillevent, il avait déjà fait parler de lui à l'Agapé Bistrot où il concoctait un menu dégustation qui avait bluffé tout le monde. Le voici depuis quelques mois dans une sorte de bistrot-gastro hybride où, le lundi et le samedi, il propose une formule sandwich (haut de gamme tout de même...) à 13 euros boisson comprise. Les autres jours de la semaine le chef fait montre de toute l'étendue de son talent à travers deux menus « surprise », 4 plats le midi (2 entrées, 1 plat, 1 dessert), 6 le soir, à des prix plus qu'abordables. Dans une salle mouchoir de poche (15 couverts, réservation obligatoire) tandis que la hotte ronronne, la jeune brigade confectionne sous vos yeux des assiettes d'une rare fraîcheur mâtinées de légères influences nipponnes : pavé de saumon basse température poire et poireau ; déclinaison de tomates ; lieu jaune à la cuisson impeccable, chou croquant beurre moussoux de Pernod. Vin au verre à partir de 3,50 euros. Le gastro low-cost est né !

● Abri - 92 rue du Faubourg Poissonnière - Paris 10^e
01 83 97 00 00. Menu midi 22 €. Soir 38,50 €.

Les Fougues (Teulada)

Franck, amoureux des produits de la pêche bretonne dont il fait venir jusqu'à Teulada (entre Valence et Alicante), chaque semaine, les plus beaux spécimens, est aussi un bienfaiteur. Dans leur boutique, qui attire toute la colonie française de Moraira (la station balnéaire toute proche) et quelques touristes, lui et sa souriante épouse proposent homard bleu, langouste, huîtres Gillardeau, lotte, sole, tourteau, palourdes, crevettes à des prix paradisiaques. Mais quand on aime, on ne compte pas : toutes ces merveilles peuvent aussi être consommées sur place dans la partie restaurant, cuisinées au plus simple à la plancha, facturées au même tarif que les produits emportés (vous avez bien lu !), agrémentées de boules de pain maison, de beurre Paysans bretons et arrosées de vins quasi offerts par la maison (excellent sauvignon espagnol à 3,50 euros la bouteille, côtes-de-provence à 5,50 !). Un saint-homme, ce Franck...

● Les Fougues. Avda Mediterraneo, 1 - Teulada. Tél. 34 678 488 895. Repas avec homard autour de 20 €.