

Dumonet : la bonne adresse du passé

MAURICE BEAUDOIN Publié le 29/03/2012 à 15:08

Cela fait vingt ans que la famille Dumonet règne sur le restaurant Joséphine après que Mme Allard, l'ancienne propriétaire, y eut obtenu un macaron Michelin, le premier décerné à une cuisinière d'Ile-de-France. Jean-Christian Dumonet et sa femme, Lucile, ont succédé aux parents dans ce temple de la cuisine classique. Une équipe sportive. Jean-Christian a été chef de partie au Jules Verne, tout en assumant sa passion pour la voile. Il a navigué avec Tabarly et Kersauson, couru la transat en double en 1989 avant de jeter l'ancre rue du Cherche-Midi, dans la maison familiale. Chez Dumonet est un restaurant plein de séduction dont le décor d'origine a été préservé. Sous-bassement, verre gravé, tout est intact. Heureusement, Mme Allard, comme la famille Dumonet, avait du goût. Rien n'a bougé! On dîne ici comme voilà cinquante ans. Ce lieu est réellement un bonheur, d'autant que les serveurs sympathiques, souriants, empressés, font le maximum. On est donc assuré de passer un excellent moment. Loin de feu la nouvelle cuisine et de l'aventure moléculaire à l'agonie, il fait bon lire la carte de Chez Dumonet. D'abord, un conseil, ne ratez pas le millefeuille de pigeon et ses cuisses confites (34 €). Imprévu, superbe. Le couteau est inutile. La viande est servie en lamelles, bleues et fondantes, prêtes à être dégustées. Sur la carte, toute la panoplie qui régale: escalope de foie gras aux raisins ; boeuf bourguignon aux tagliatelles ; foie de veau rôti, pommes purée ; côte de boeuf grillée ; chateaubriand ; petit canard sauvageon rôti et son chou braisé ; morilles farcies, saint-jacques, croquant de gambas. Le mercredi midi, le gigot Duranton et ses mogettes piattes. C'est la saison des truffes. Dumonet propose 13 préparations servies également en demi-portions: truffes et fond d'artichaut en vinaigrette (63 €/35 €) ; salade truffes, mâche et pommes de terre (60 €/33 €) ; brouillade aux truffes (66 €) ; oeuf à la coque aux truffes (30 €/17 €) ; truffes en feuilleté (129 €) ; omelette aux truffes (60 €) ; foie gras noir (87 €/42 €). Parmi les desserts: Paris-Toulouse, millefeuille Jean-Louis, tarte fine aux pommes, soufflé Grand-Marnier. **La carte des vins n'est guère riche mais les bouteilles bien choisies** et pas données. Il faut se rabattre sur le Juliéna Dupont (40 €) ou le **Chinon Plouzeau (32 €)**. Il est vrai que les clients viennent Chez Dumonet pour faire la fête et qu'à défaut de s'offrir un Château Margaux 1934 (915 €), on peut se délecter d'un Saint-Emilion grand cru 2007 Château Trianon (90 €). Chez Dumonet est un monument. Ici, on se régale. Et on vient pour ça. Chez Dumonet-Joséphine, 117, rue du Cherche-Midi, 75006 Paris (01.45.48.52.40). Carte: environ 65 € ; nombreux plats en demi-portions. Fermé samedi, dimanche.