

<https://laurentbloch.org/BlogLB/Sur-Mer-et-Le-Verre-vole>

Rubrique ~~gastronomique~~ et œnologique

"Sur Mer" et "Le Verre volé"

- Varia, notules, etc. -

Date de mise en ligne : dimanche 6 février 2022

Copyright © Blog de Laurent Bloch - Tous droits réservés

Sommaire

- [Sur Mer](#)
- [Le Verre volé](#)

Ces chroniques n'abordent généralement pas les questions gastronomiques ou œnologiques, mais il est des établissements dont la contribution au bonheur de l'humanité est suffisamment considérable pour que l'on ne courre pas le risque de les laisser ignorés (de ladite humanité).

Sur Mer

Le restaurant [Sur Mer](#), dirigé, au 53 rue de Lancry [1], par la cheffe Olive Davoux, est consacré aux poissons et aux fruits de mer. Dès la porte franchie l'orientation est claire : sur les tables, uniquement des couverts à poisson, et vous serez proposées toutes sortes de nourritures pélagiques, de premières fraîcheur et qualité. Carpaccio de pagre (genre de dorade), ceviche de maquereau, pétoncles, huîtres, rougets barbets, sashimi de thon, cabillaud au curry accompagné de blettes et de caviar d'aubergine, cela change tous les jours. Mais, outre l'originalité et l'excellence des préparations avec des cuissons très légères, la beauté des présentations, ce sont des sauces extraordinaires qui m'ont le plus impressionné, très légères, il leur suffit de quelques gouttes pour exprimer des saveurs incroyables, parfois exotiques.

De surcroît, on y boit d'excellents vins blancs de macération, c'est-à-dire obtenus par fermentation de moûts non pressés de raisins munis de leur peau, comme pour des vins rouges (de fait ils sont un peu orange) ; je n'en avais jamais bu, malgré mon expérience demi-séculaire.

La salle à manger n'est pas très grande, il est prudent de réserver.

Le Verre volé

[Le Verre volé](#), 67 rue de Lancry [2], est dirigé par le mari de la cheffe de *Sur Mer*, à une centaine de mètres de celle-ci. Ce restaurant, remarquable par sa cave autant que par sa cuisine, offre un cadre et une ambiance peu conventionnels.

https://laurentbloch.org/BlogLB/IMG/jpg/verre_vole_3-half.jpg

Nous y avons emmené un jour un ami américain, qui manifesta au premier abord une surprise un peu inquiète, mais fut bientôt rassuré par la présence de compatriotes dûment équipés de *Lonely Planet* ou autres guides plus spécialisés en gastronomie continentale. Ici aussi la carte change tous les jours, l'originalité et les sauces légères et inventives sont de règle. Les vins font visiblement l'objet de recherches approfondies, parce que l'on y découvre des crus excellents dont je n'avais jamais entendu parler, et ce à des prix qui restent raisonnables. Ce restaurant est en outre animé d'un certain esprit civique, pendant le confinement il offrait des repas aux personnels soignants de l'hôpital Saint-Louis, tout proche, de l'autre côté du canal Saint-Martin.

https://laurentbloch.org/BlogLB/IMG/jpg/verre_vole_2-half.jpg

En bref, je ne saurais trop vous recommander une visite dans ce beau quartier parisien, en pleine transformation, entre la gare de l'Est et le canal (la station de métro la plus proche est Jacques Bonsergent).

[1] Paris 10ème, entre le canal Saint-Martin et le boulevard Magenta, tél. +33 1 48 03 21 38. Ouvert du jeudi midi au lundi soir. Réservation conseillée.

[2] Paris 10ème, entre le canal Saint-Martin et le boulevard Magenta, tél. +33 1 48 03 17 34.