

HACHÉ MENU



PAR EMMANUEL
RUBIN

GABRIELA, possibilité d'un Brésil

ENCORE HEUREUX QU'ON NE RÈGLE PAS TOUJOURS SON APPÉTIT AU TEMPO DE L'ACTUALITÉ TANT, CES DERNIÈRES SEMAINES, IL Y AURAIT EU QUELQUES ULCÈRES À DIGÉRER LES QUENELLES D'ICI ET D'AILLEURS !

Seulement voilà, puisque ce mois-ci la planète sera ronde comme un ballon, et le ballon, fou de foot, et le foot, fou de Brésil, autant jouer le jeu, pousser son appétit comme on pousserait la baballe, histoire de voir si la cuisine brésilienne en a sous les crampons. Hors un jeune talent s'essayant à sortir, depuis deux mois, des folklorismes d'usage (l'étonnant Oka, rue de la Tour d'Auvergne, IX^e), le Brésil à table et à Paris aime à bourriner dans la samba, le bariolé, le brut de décoffre, bref, dans l'idée que la plupart s'en font. Entre follasserie de carnaval et

routarderie de favela, le choix est à peu près aussi réduit que le pays est large. Sincèrement, au premier abord, dans un petit coin du IX^e dortoir, le Gabriela n'échappe pas à la règle. Droit dans le décor.

FAVELA TRIP. Bienvenue dans le cliché, le saloon kitsch, la paillote d'Ali Baba avec des fresques peinturlurées au mur comme au plafond, un bar qui ne sait même plus quoi exhiber pour singer le foutraque, des drapaux, des reliques de bouteilles, des godasses tendues par le lacet, une poupée de Ronaldinho. C'est l'inventaire pire que chez

Prévert, la taverne virant vide-grenier, la Foirfoille Sao Paulo, la théorie du bordel samba, le bidon-bidonville de Nougaro. N'en jetez plus, tout y est ! Avec pareil environnement, mieux vaut ne pas chercher plus loin, vider le verre qui vous fait face, secouer un peu sa contenance, s'inventer des vacances et suivre le mouvement, comme au stade, les frissons de la ola. On y mangera ce qu'on y trouvera.

MONO-MANIOC. La carte n'en finit pas de finir, égrenant ses spécialités comme un dépliant d'office de tourisme. La plupart du temps, ce genre de rallonge présage du pire. Tambouille et gamelle sous couleur de lointain. Ici, tout l'inverse. À la commande, le rythme ralentit. Le patron détaille le pourquoi du comment d'une cuisine mono-manioc, traduit la maminha et le cuzcuz paulista, prévient surtout du temps que les fourneaux prendront à mijoter. Et voilà comment, un petit quart d'heure plus tard, frites de manioc et saucisses de porc fumées revenues aux oignons taquinent l'appétit comme l'exotisme. Travaillés à base d'amidon de tapioca, les petits pains au fromage se reprennent à la volée avant que ne débarquent les plats de chauffe. Côté plage, crevettes et lieu jaune ébouillantés dans une sauce lait de coco-coriandre qu'une manière de rouille poisson-manioc vient épaissir. Côté terre, l'inoxydable feijoada échappant pour une fois au brouet cache-misère. On dit de cette recette qu'elle est l'âme du Brésil. Un plat de racine, métrisse, fiévreux qui nourrit le corps avant de panser les sentiments. En cocotte, haricots noirs, travers de porc, saucisse, poitrine fumée, bouillon profond, riz nature, orange, piment, haché de chou vert, manioc en farine, le cassoulet croise l'Amérique latine. En levant le nez de son assiette, on trouve soudain que le décor fait nettement moins baltringue dans son capharnaüm d'ex-voto. Sur un terrain, on avouerait là comme un joli contre-pied.

MAIS ENCORE...

LE SERVICE. Par chance, pas du genre à forcer l'accent et les gymnastiques samba ! Naturel, bosseur, bien au contact entre casseroles et cachaça.

LE PUBLIC. Comme le décor, en vrac : des « do Brazil » pur jus, des étudiants « caipirinha », des « qui passaient par là », des Anglais déroutés, des collègues en bande, une famille, deux couples...

EST-CE CHER ? Gagnerait à calmer le jeu ! Entre 40 et 50 €.

FAUT-IL Y ALLER ? Même ce mois-ci, il n'y a pas que le foot dans la vie.

3, rue Milton (IX^e). Tél. : 01 42 80 28 14.

