



Du homard à toutes les tables

TENDANCE. Jadis, ce crustacé à la chair délicate était réservé aux restos gastronomiques. Grâce à des enseignes qui cassent les prix et à de nouvelles recettes, il est devenu abordable.

Par Hélène Brunet-Rivallon.



Déguster du homard a longtemps été un luxe. Cuisiné entier, réduit en bisque ou coupé en morceaux dans une salade, ce crustacé d'eau de mer aux grandes pinces était synonyme d'addition très salée ! Des chefs créatifs ont commencé à l'utiliser pour réinterpréter des plats populaires. ISTR, à Paris, propose périodiquement un cassoulet de homard. Aux Pincés, les plus gourmands optent pour le Surf & Turf, une côte de bœuf servie avec un demi-homard, des frites et une salade (35 euros). Au Homard Frites, à Vannes, on se régale des rillettes à base de ce crustacé ou d'un burger de bœuf et homard (20 euros). Les restaurants Jean Pince (Bordeaux et Le Cap-Ferret), font un carton avec leurs pâtes sautées au homard à 14 euros !

Le lobster roll, la nouvelle star

Récemment, le crustacé a envahi les stands de street food et les cantines de quartier sous la forme du fameux « lobster roll » américain, un sandwich au pain brioché inspiré du hot-dog. Et il y en a pour tous les goûts. Homer Lobster propose des classiques à la mayonnaise ou au beurre citronné (17 euros) et une déclinaison avec du guacamole (18 euros), accompagnés de chips maison ou d'une

salade d'algues. Chez Bulot Bulot, il est concocté avec du beurre AOP, de la ciboulette, des échalotes et un mélange d'épices gardé secret, accompagné de coleslaw, pour 20 euros. ISTR et Frenchie to Go le servent avec des frites (28 euros). Au menu du Lobster Bar du Ritz, le lobster roll en version XL est à 34 euros.

Les secrets de tarifs plus accessibles

Comment ces maisons parviennent-elles à vendre la bête à des prix abordables ? Certains mélangent de la chair de homard à de la chair d'écrevisse (chez Homer). En sandwich, on n'y voit que du feu ! D'autres achètent du homard pêché au Canada, où ils sont en abondance, et transportés surgelés. « Au départ, on travaillait avec des produits de la baie de Saint-Malo, extrêmement chers, raconte Etienne Ryckeboer, de Bulot Bulot. Les canadiens sont de bonne qualité et restent plus accessibles. » C'est aussi le cas de ISTR et de Jean Pince. Tony Streissel, du Homard Frites, se fournit directement à la criée en homard bleu breton vivant. Alors, pour réduire ses coûts, il choisit parfois des crustacés ayant perdu leurs pinces, « vendus jusqu'à deux fois moins cher » !

On en pince (ou pas) pour ces adresses

Bulot Bulot. Les lobster rolls y sont exquis, mais le lieu est exigü. 83, rue des Martyrs, Paris (18^e).

Homer Lobster. Probablement les lobster rolls les moins chers de Paris (moins de 20 euros). 21, rue Rambuteau, Paris (4^e).

Le Homard Frites. Le chef est un passionné. Idéal pour les gourmands car les portions sont copieuses. 5, place de Stalingrad, Vannes (Morbihan).

Jean Pince. Les prix sont imbattables mais les restaurants, un peu bruyants. A Bordeaux et au Cap-Ferret. www.jeanpince.com

Les Pincés. Décevant. Le service n'est pas toujours aimable et les plats, pas à la hauteur. Trois adresses à Paris. www.lespince.com

ISTR. La décoration est recherchée. Tout comme les cocktails à la carte ! 41, rue Notre-Dame-de-Nazareth, Paris (3^e).