

Resto coup de cœur

Chez Lily ou l'assiette à surprises

Esprits convenus, gourmets blasés, passez votre chemin.

Inventive et imprévue, préparée au fil des trouvailles du marché, la cuisine de Fatou est faite pour éveiller la curiosité. Et faire plaisir. Saupoudrez le tout d'une ambiance décontractée, ajoutez un zeste de déco branchée et le tour est joué : une des meilleures adresses de la ville.

Comment la chef a-t-elle découvert les fourneaux ? « *J'ai commencé à cuisiner parce que j'aime inviter du monde à la maison, raconte Fatou. Professionnellement, je m'intéressais surtout à la peinture et à la décoration, c'est ma formation* ». Après quelques instants de réflexion : « *ma cuisine, c'est comme un tableau. C'est coloré, fleuri, joyeux et selon l'inspiration du moment* ».

Présentés pour ébaubir l'esthète avant d'égayer les papilles, les mets se déclinent en saveurs subtiles et compositions inattendues. Les entrées méritent sans doute une mention spéciale. Dans la « *terrinerie de betterave au chèvre* », la blancheur onctueuse du fromage zèbre le rouge profond et ferme du tubercule avant d'associer en bouche, l'aigre du chèvre frais et la douceur de la racine. Tapis entre les feuilles multicolores du chène et les effilochés de carotte et de chou rouge qui composent la « *salade énergétique* », pignons de pin, graines de lin ou de tournesol apportent leur huile craquante au poivré intense de la roquette.

Et quand le potager de la maison de campagne est généreux, la « *soupe au potiron* » épouse l'art abstrait et non moins savoureux : un disque orangé fumant aux pois de crème fraîche à la blancheur reluisante.

Des produits du terroir, au gré des saisons

« *80% des produits sont bio, précise Fatou, mais je préfère parler de produits du terroir - je veille à l'origine de tout - et de saison* ». Peut-être parce que saison rime avec improvisation et création. « *Je ne cuisine pas vraiment avec des recettes. Je vais aux courses l'après-midi, j'arrive, je sors mes légumes et l'inspiration vient* ».

Modeste, sous des allures désinvoltes. Car un minimum de savoir-faire est nécessaire pour saisir le mérou avec une telle adresse. Le pavé s'effeuille dans l'assiette, la chair tremble sur le couvert, fond sur la langue. Un jardin embaume alors le palais. De toute évidence, la préférence de la chef va aux herbes et plantes fraîches, parfois utilisées avec leurs fleurs ; aux mélanges inusités, tel celui de sésame grillé et sel qui habillait l'hôte des récifs coralliens.

Les clins d'œil à l'exotisme - « *poulet yassa* », « *tagine d'agneau au quinoa* » - côtoient les plats d'inspiration plus hexagonale que la créatrice n'hésite pas à détourner : « *confit de canard aux pommes et poires* », « *souris d'agneau aux figues et amandes* », « *gigot aux quatre épices* ».

Parmi les sucrés, la « *tatin façon Fatou* » est un bonheur, accompagnée d'un shot de crème fraîche presque glacée qui tranche

à souhait la tiédeur des pommes quasi-confites. Et pourtant, la designer des saveurs dit ne pas aimer les desserts.

Vous avez un projet ? Venez m'en parler

L'ouverture du restaurant n'a pas interrompu l'organisation des buffets, activité qui lui tient à cœur. « *J'aime inventer, discuter avec les gens pour répondre à ce qu'ils ont envie de faire, créer un menu, une déco, un projet d'événement qui corresponde à leur souhait* », s'emballe la chef de Famille Lily. Après avoir travaillé pour Banlieues bleues, Fatou a réalisé de nombreux buffets à l'occasion du festival d'Avignon 2009. « *J'ai vu de quoi j'étais capable à ce moment-là, se souvient-elle. C'était un rythme de folie. J'ai tenu le coup. Puis j'ai décidé de lever un peu le pied. C'est là que l'opportunité du resto est venue* ».

Famille Lily est également une épicerie bio, proposant divers produits à la vente à emporter. Régulièrement, des soirées thématiques sont organisées. Le travail d'orfèvrerie visuelle, olfactive et gustative est alors bercé par le jazz live ou la lounge.

Patricia de Aquino

► **Famille Lily**

Restaurant et épicerie bio

33, rue Victor-Hugo

Ouvert du **lundi** au **samedi**, fermé **dimanche** et **lundi soir** ☎ 01 41 50 80 69

