

[Neva Cuisine : la très belle surprise de l'été](#)

LE 13 JUILLET 2011 22H08| PAR

[FRANÇOIS-REGIS GAUDRY](#)



Neva ? Ne cherchez ni un patronyme du chef ni un jeu de mot foireux, c'est tout bêtement le nom du fleuve qui traverse Saint-Petersbourg. Et comme on est à l'angle entre la rue de Berne et celle de Saint-Petersbourg... Rassurez-vous, pas d'autre velléité slave, la fine équipe de ce tout nouveau bistro gourmand a laissé le borscht le boeuf Stroganoff aux mauvaises cambuses russes de Paris. Ici, le chef est une chef, mexicaine sur le passeport mais très française sur le passe-plat. Beatriz Gonzales. Ancienne chef-adjointe de la [Grande Cascade](#). Elle est en cuisine avec le bien nommé Yannick Tranchant, ex-chef pâtissier de la Grande Cascade.



Leur nouveau lieu affiche une jolie bouille de bistrot art déco avec globes, moulures géométriques et vieux zinc chiné. 40 couverts, un accueil touchant, des prix bienveillants. Entrée, plat, dessert 36 €, valable midi et... soir, c'est vous dire. L'endroit déroule une bistronomie néo-française dans la veine de [Pantruche](#) (Paris 9e) et [la Fourchette du Printemps](#) (Paris 17e). Une très belle surprise au coeur de l'été, qui va buzzer fort, soyez-en sûrs.



Mon entrée fut sublime. Une **crème de petits pois**, une **bouillon de lard fermier**, un **jaune d'oeuf**, des oignons nouveaux, une mouillette délicieuse piquée de cébettes et de lard crispy.



En face, dans l'assiette de ma complice Elvira, **une chair de tourteau de Bretagne arbitrant un match entre un gaspacho solide (tomates multicolores, poivrons, oignons, coeur de laitue...)** et un gaspacho liquide, dans sa verrine. Bonne idée, malgré « *un assaisonnement qui manque un peu de peps, d'une petite note d'acidité* », dixit Elvira.



Mon **ris de veau** ? Crousti-fondant, d'un beau calibre, avec un accompagnement vraiment bien mais redondant : purée de céleri piquée d'éclats de pomme verte moulée à l'emporte-pièce et dans la verrine, rebelote, purée de céleri, arrosée d'un jus bien concentré. Petit problème de dressage, donc. Commentaire d'Elvira : « *une seule purée de céleri aurait suffi et le chef aurait pu imaginer une touche pointue, acidulée, genre une pâte agrume-pomme verte, bref un condiment à la Claude Colliot* ». Je suis d'accord.



La même Elvira s'en est tirée avec une **barbue rôtie**, façon compressée-fourrée d'une duxelle de champis très aromatique, sur un lit de fregola sarda en manière de risotto. Du corps, du gras, quelques coques un peu flinguées par une sauce viandarde et corsée. Et un peu trop cuites, les fregola. Commentaire d'Elvi : « *gourmand, bourgeois, si je mangeais ça chez ma mère, je serais quand même aux anges...* »



Au rayon dessert, c'est vraiment l'éclate. Un **baba ivre de rhum**, à badigeonner librement d'une crème fouettée blindée de vanille, sur un tartare parfait d'ananas victoria.



Le must ? Une **tarte au citron meringuée** géniale, aussi ouvragée que dans un palace truffé d'étoiles. Un biscuit friable, sablé, croquant, une crème de citron au plus vif, une meringue italienne moelleuse et bronzée, quelques segments d'agrumes électriques. L'équilibre parfait.

Je reviendrai très vite, sans me forcer, pour le plaisir d'un gueuleton sans les quelques petites erreurs d'un démarrage en trombe. Nevia a ouvert le 5 juillet. Autant dire hier. Tous mes vœux de réussite à cette affaire naissante.

2, rue de Berne, Paris 8e, 01-45-22-18-91. Ouvert midi et soir du lundi au vendredi et samedi soir.