

M

Le magazine du Monde

ÉTIENNE
DAHO
POP
MODÈLE

FESTIVALS DE L'ÉTÉ JOURS DE LIESSE



DESSOUS DE TABLE

Chère et tendre.

PAR FRANÇOIS SIMON

CHAQUE JOUR UN RESTAURANT OUVRE À PARIS. Un autre ferme. Les bourrasques tombent sur n'importe qui. Anahi, ce restaurant hébergé dans une HLM de la Ville de Paris, a bien failli calencher lorsqu'en 2014, la Jeune Rue s'empara d'une trentaine de commerces dans le quartier du Vertbois, dont celui-ci. Ce fut, hélas, une soudaine et vive catastrophe s'emplafonnant dans l'opprobre. Personne n'aurait versé une larme, ni même un centime sur cette adresse jadis à la mode, alors à la morgue. Après tout, son passé était magnifique, elle pouvait passer à l'éternité. Pendant vingt-neuf ans, deux sœurs (Carmina et Pilar) virent vibrer la nuit parisienne, affoler les « bandes », Patrice Chéreau, Kate Moss, la mode, la mode, la mode. Leur recette ?

Le sens de la fête simple, les musiques sud-américaines des années 1930-1960. On y dansait même le flamenco, ce qui faisait des envieux parmi les convives fortunés du restaurant mitoyen, le mythique Ami Louis. On y servait du guacamole, des viandes argentines et des nuits sans fin. L'adresse allait disparaître. Elle fut rattrapée par les che-
veux par un entrepreneur, Riccardo Giraudi, anglo-italien, ex-concertiste,

importateur de viandes rares (Kobé, Kagoshima, Wagyu). Avec la complicité du cabinet d'architecture Humbert & Poyet, il a remis d'équerre la maison, nettoyé les marbres, gratté l'or envahissant, recoulé un sol en terrazzo. Il a redonné aux globes lumineux leur pénombre magique (ampoules de 25 watts). Anahi renaissait et par là même suscita, à la surprise générale, le retour de l'âme des lieux : Carmina. Revenant de Séville, elle fit se lever d'un bond son public énamouré lors d'une standing ovation mi-mai. Et l'assiette ? Il se trouve que la viande est superbe, sous un jour que les Parisiens pratiquent peu, tant le thème semble immobilisé façon saucière, frites et poivres moulus. Non, ici, le morceau est dangereusement seul, presque statufié. Mais cuisson parfaite, viande croustée, saveurs poussées. On réalise que la viande peut être

belle et bonne, réinventée à minima comme un diamant, brute et solitaire. Petites purées pour calmer les traditionalistes et carte abattant plus qu'honnêtement l'histoire : guacamole, ceviche... Il y a aussi un autre élément unique chez Anahi, c'est cette bande-son mélangeant excitation, conversations de voix. De voix qui vivent. **M**



Riccardo Giraudi, le sauveur d'Anahi, a redonné du lustre à la salle. Côté carte, le mythique restaurant argentin enchante par sa viande savoureuse, son guacamole ou ses empanadas.

PLACE DE CHOIX

Dans l'entrée à gauche. Nouveau, la deuxième salle fait maintenant office de bar.



DOMMAGE

La carte des vins quelque peu rustaude, les desserts balourds.

À EMPORTER

Bientôt, les couteaux Saladoni dessinés par Riccardo Giraudi.

PASSAGE À L'ACTE

Anahi, 49, rue Volta, Paris 3^e. Tél. : 01-48-87-88-24. Ouvert tous les jours. Dernières commandes à minuit.

Décibels

90 dB, ambiance délurée et suractive.

Mercure

Moyenne saisonnière : 20 °C.

L'addition

On peut vite aller dans les 80 €, mais on peut aussi facilement limiter les dégâts.

Minimum syndical

Steak direct, 25 €.

Verdict

Pas donné, mais jousif.