

Zoom sur la table de la semaine

# Le 16/9<sup>e</sup> à Rouen

«Tremblant bouger», dit-on. Voilà une année que de 16/9<sup>e</sup> est ouvert au cœur de Rouen, juste au-dessus de la place de la République 1944 qui a ses premiers pas Serravallo, entre la rue Galvane et l'escalier du Palais. Oui, hier, en même temps, venait pointer le candide Ingal et les autres plats, choses de la maison : l'escalier avait tenu avec Tom Chou.

Aujourd'hui, nous voilà dans ce nouvel restaurant bar, tout en noir et rouge, mais aussi en gris et blanc, à la décoration épurée, équilibrée, au mobilier très fonctionnel (un ensemble de 4 à deux places, autre tables rousses, Thomas Monvoisin et Aubrey Michales) ... et des services et services, bien équilibrés, nous apprenant le goût de deux vins, avec une petite vinaigrette et des tomates confites à l'huile d'olive et l'encroûte grillée avec une compote d'agaves et des chips de tomates. C'est lumineux, équilibré, convivial (les tables centrales sont proches les unes des autres) ... et puis, cette cuisine là ne manque ni de couleurs, ni de saveurs : nous la trouvons même bien faite et plutôt équilibrée !

C'est Serravallo, un jeune chef né à France : François Pivet, 26 ans. Une formation au CFA de Mont-Saint-Aignan, des débuts à l'Auberge de Val de Creuse, puis

d'Yves et sept années à El Yaffar avec l'excellent maître et capitaine Marc Teller. Oui, notre gaillard connaît bien le poisson : il est goûteur, maître-chien, mais, pour passer, son bar à la souris, le gros succès de l'été ... et, demain, avec une brochette de Saint-Jacques au chuchotement, cabillaud au four.

« 70 % de poissons », assure François Pivet qui, pour son premier poste de chef, appréciera tout particulièrement d'avoir quasiment carte blanche. « Alors, je propose aussi un tartare de homard, préparé au cordon ou encore pour les soirs de fête, un filet de bœuf au cordon de homard et pour les trois prochains jours, j'annonce également une enveloppe de filet gras poêlé avec une glace au miel ».

Il parle avec nous chef avec de nombreuses petites plates rapides de déjeuner comme les escalopes de poulet marquées à l'huile d'olive et au citron vert ou la tartiflette à la gressaille. Car le midi, le « 16/9<sup>e</sup> » peut même sur la cheminée du quartier attiré par le plat du jour, les salades ou les carpaccios, et encore par la formule déjà présente à 15 euros.

Le soir, tout en carte et en menu, permet une cuisine soignée dans les goûts actuels, mais toujours avec des repères classiques.

« Oui, c'est le cuisine avec un autre angle : un table comme dans l'ancienne », souligne le Rouennais Rodolphe Lemaire-David qui, avec son complice, l'Étranger Jean-Claude Roussel, a lancé ce « 16/9<sup>e</sup> ». Ce restaurant qui se veut différent. Avec ses tables pour les Serravallo, avec ses plats rapides ou l'on peut venir se faire servir le repas, avec son côté de week-end, avec ses petites tables amovibles qui apparaissent à l'arrière et d'autres — comme un Ficus de Monvoisin espagnol — qui se laissent découvrir ... Et, ma foi, ça marche !

José MOURLET



Le 16/9<sup>e</sup> • 30, rue Serravallo à Rouen • Tél : 02 35 70 63 33  
www.169.fr • Menu : 15, 23 et 29 euros • Carte : 35 euros  
 Fermé le dimanche midi