



Adresse authentique et bon plan resto dans notre n°1 de novembre 2010, le *Couvent* a cédé sa place au *Vin qui danse*, troisième du nom à Paris. Une table agréable, où l'on se presse pour un déjeuner efficace ou une dégustation bienfaisante.

À la croisée des chemins, avant que la rue Broca ne s'engouffre sous le boulevard de Port-Royal, le Vin qui Danse a élargi son petit empire parisien. Déjà établi çà et là, la modeste franchise s'est offert un lieu plaisant, pas trop marqué, où plane encore la bonhomie des habitués de l'ancien Couvent.

À l'intérieur, avec ses poutres apparentes, la salle s'est refait un léger cachet, en pleine lumière. Certes, elle manque un peu de chaleur, mais le temps saura y faire son œuvre.

Déjà, peut-être, connaissez-vous la griffe et son crédo : mettre en avant des bouteilles finement sélectionnées autour de plats à forts accents bistro-bonomiques. Accueillant, mais sans chichi, l'arrimage se passe en douceur.

Du même tonneau, la carte du « solide » ne sort pas de l'ornière, tour à tour gentille et prévisible. On visualise son plat bien avant son arrivée et on ne se trompe guère. L'assiette répond aux attentes, en simplicité, celle-là même qui semble parfois si difficile à atteindre. La gastronomie ne s'invite pas, mais entre nous, que demande-t-on à une formule déjeuner à 15 euros ? Avec ses cuissons respectées, un maximum de produits frais, une certaine générosité, un effort louable de présentation et un chouia d'originalité, le Vin qui Danse fait presque carton plein. On lui reprochera son côté trop sage, un manque de personnalité, pas fâcheux outre mesure, mais qui retient de faire valser sa chaise.

Pour mettre en bouche les curieux, on retiendra la composition tartare de saumon-quinoa-légumes croquants qui ouvre honnêtement le bal. Appétissant également, le burger se coince joliment entre deux galettes de pommes de terre justes et un cantal à point. Enjoué, le magret et son chutney d'abricot clivant s'adoucisent au contact d'une purée de patate douce parfaitement de saison. Classique parmi les classiques, le bonbon de saumon, sans ressort, et ses légumes vapeur apaisent l'estomac. En dessert, le pain perdu au caramel au beurre salé caresse le gourmand qui sommeille. Bref, une cuisine sympathique, parfois excessive ou laborieuse, mais toujours intègre.

Le vrai succès de l'adresse se devine dans le titre, car l'éventail large et bien réfléchi des vins peut vous entraîner là où vous le souhaitez, grâce notamment aux conseils nourris de

Écrit par Vincent Fargier

Mercredi, 12 Novembre 2014 13:49

l'équipage. Même les petites bourses s'y retrouvent, avec les très correctes cuvées de la maison. On vous invite également à la dégustation et même à l'apprentissage au travers de soirées thématiques et de rencontres œnologiques, à partager entre amis. À des tarifs assez abordables, vous voilà transportés au cœur d'une région, d'un cépage, mais surtout d'un moment de convivialité.

À la sortie du déjeuner, on dépose un billet de vingt euros, sans tracas, ni folie, ni dédain. En se disant qu'on reviendra pour un déjeuner civilisé, un jour calme et simple. Ou pour déguster et picorer, un jour de grande soif. Il y en a pour tous les goûts.

Le vin qui danse, 69 rue Broca. Renseignements au 01.43.31.52.77. et sur www.vqd.fr.

Ouvert du lundi au vendredi, midi et soir, et le samedi soir.

Formule déjeuner ☐ : 12-15-18€

Prix moyen à la carte : 30€

Verre de vin ☐ : 4€ - 7€ / Bouteille de vin ☐ : 16€ - 94€