

SUR « LES MARCHES »

Un vrai relais-routier à Paris

Dans la famille Dumant, les jumeaux Margot et Félix, 35 ans, ont repris « L'Auberge du Mouton Blanc ». Une institution du 16^e arrondissement que les enfants de Jérôme Dumant ont transformé en bistro à la mode. Résultat, une adresse accueillante et délicieuse. Voici un exemple, mais voici surtout un groupe à découvrir.

Par Philippe Colombet.

Flash-back : l'histoire de la famille Dumant commence en 1984 lorsque les frères Jérôme et Stéphane ouvrent *Le Paris Seize*, rue des Belles Feuilles, 16^e. Passionnés des bistrots parisiens typiques, ils reprennent ensuite deux autres établissements : *L'Auberge Bressane*, 7^e, en 1992, et *Les Marches*, 16^e, en 2014.

En 2017, les enfants de Jérôme, Margot et Félix, se lancent, avec succès, *Aux Bons Crus*, 11^e, puis, deux ans plus tard, reprennent *Aux crus de Bourgogne* et *Le Chardonnay* dans le 2^e, en 2022. Consécration en 2025 pour ces enfants quand Alain Ducasse, sûr de leur capacité à faire vivre la tradition bistrotière parisienne, leur confie *Aux Lyonnais*, 2^e toujours, son resto de cœur ! Mais, allons plus loin...

Salué par les routiers

En effet, l'adresse qui nous amène ce jour est des plus décalées. Une adresse parisienne discrète située au pied du palais de Tokyo et accessible par le quai ou en empruntant l'escalier monumental depuis l'avenue du Président Wilson. Changements fin 2014 avec l'arrivée de l'équipe expérimentée des frères Dumant qui installe *Les Marches* à la place des *Marches du Palais*, et en fait un nouveau restaurant routier parisien à la façon d'un bistro.

Décoration traditionnelle de bistro dans les deux salles avec du bois sombre, des murs clairs, des



miroirs, des banquettes et des affiches de menus aux murs. Bienvenue dans le resto-musée de Stéphane et Jérôme Dumant, carrelage sans âge, nappes à carreaux et menus d'antan, c'est l'un des trois routiers de la capitale, probablement le plus décalé.

Simple et généreuse, cette adresse en plein cœur du très chic 16^e arrondissement mérite bien notre plus grande attention. Sur la carte, « pas de faux-semblants mais de la littérature de bistrot à l'état pur, l'irrésistible refrain des plats incontournables de la cuisine française des familles, authentique et savoureuse » soulignent les critiques gastronomiques expérimentés.

Toute la semaine, fidèle à la réputation des célèbres restaurants relais-routiers à travers la France, cette table parisienne *Les Marches* propose

► **Traité à l'ancienne**, il connaît un vif succès et affiche la devise des relais-routiers : « Nourrir convenablement les chauffeurs et les aimer. » Une authenticité que confirme la plaque bleue et rouge du label Les Relais-Routiers.



◀ « **Les Marches** », rare restaurant relais-routier en plein cœur de Paris : « C'est nostalgique, cela rappelle les vacances en famille. » Bienvenue dans le resto-musée de Stéphane et Jérôme Dumant, carrelage sans âge, nappes à carreaux et menus d'antan.



l'assurance d'un bon repas relativement peu coûteux à l'ombre du musée d'art moderne. De formules en plats du jour, on se régale vraiment de poireaux mimosa ou d'une salade de pissenlits aux lardons surmontée d'un œuf poché, avant d'hésiter entre l'incontournable coq au vin coquillettes ou les quenelles de brochet et avant de succomber aux douces sirènes de la tarte Tatin. Des plaisirs simples, sans oublier la décontraction d'une carte des vins très abordable, bien entendu chinée sur les routes de France.

Salué par la presse

Salué par les vrais routiers mais donc aussi salué par la presse : « Voilà un lieu simple comme bonjour, libre comme l'air, copain comme cochon, bref, que du bonheur simple au moindre coût. On en reparlera souvent ! », pour le très incisif confrère Gilles Pudlowski dans *Les pieds dans le plat*. Par ailleurs : « À l'heure où les palaces affichent des menus à 400 euros, dîner pour environ 25 euros en bord ►



► de Seine, dans le “routier” des beaux quartiers, c'est vraiment du dernier chic», s'enthousiasme notre autre confrère Maurice Beaudoin dans *Le Figaro Magazine*. Enfin: «Le restaurant *Les Marches* est épata: bonne ambiance, bonne cuisine et prix aimables. C'est un véritable coup de cœur, un endroit où l'on se sent bien, vous allez vraiment adorer!», souligne notre autre confrère Alain Fusion sur *LesRestos.com*.

Vous êtes bien arrivés aux *Marches*. Alors, prenez un verre de vin, détendez-vous, vous êtes dans un vrai bistrot parisien, celui dont on rêve tous. Oui, c'est bien un petit coin tranquille, au pied de la tour Eiffel, planqué entre la Seine et le musée d'art moderne, une terrasse au calme pour les beaux jours et une cuisine des familles, soignée, simple et généreuse. Ici, pas de nostalgie fabriquée pour les touristes, mais tout ce qu'il faut pour passer un bon moment entre amis. Une authenticité que confirme la plaque bleue et rouge du label Les Relais-Routiers, une institution connue des amateurs de bonne chère pour ses haltes «lèche-babines» éparpillées le long des routes de France.





► **Côté desserts**, ce relais-routiers affiche des tartes Tatin, babas au rhum, mousse chocolat et madeleine, crème caramel, clafoutis aux cerises, fondant au chocolat, mystère ou île flottante aux pralines roses.

◀ **On se régale de tomates farcies**, poireaux mimosa ou d'une salade de pissenlits aux lardons surmontée d'un œuf poché avant d'hésiter entre le coq au vin coquillettes ou les quenelles de brochet et avant de succomber à la tatin.

◀ **Dans une ambiance traditionnelle**, on y savoure de grands classiques, des andouillettes, du bœuf bourguignon et même des rognons ou de la tête de veau.

▼ **Sachez que quelques tables** sont posées en terrasse dès les beaux jours... Vivement le printemps !



Comme le dit la devise : « Une halte chez un routier, c'est l'assurance d'un bon repas peu coûteux ! » Jeunes, les nouveaux patrons avaient l'habitude de partir en vacances dans le Sud avec leur maman, en s'arrêtant dans des restaurants routiers sur les nationales. Ils avaient envie de retrouver cette cuisine populaire. Et le label parle beaucoup aux clients. C'est nostalgique, ça rappelle les vacances en famille. Traité à l'ancienne, il a rapidement connu un vif succès et affiche la devise des relais-routiers : « Nourrir convenablement les chauffeurs et les aimer. »

On se régale...

On vient se régaler dans ce restaurant avec aussi, selon la saison, les haricots verts et champignons crus, les œufs en meurette, les œufs mayonnaise, la frisée aux lardons et œuf mollet, le pâté en croûte, la quiche lorraine, le saucisson lyonnais brioché, le choux farci, l'omelette aux fines herbes, la tomate farcie, le steak au poivre, le filet de bœuf sauce bénarnaise, les rognons de veau à la dijonnaise, le poulet grand-mère, la blanquette de veau traditionnelle, l'andouillette au Macon, les quenelles de brochet aux écrevisses, le fish and chips sauce tartare, les côtelettes d'agneau au jus et garniture provençale ou le steak tartare classique avec frites ou salade.

Pour les desserts, ce relais-routier affiche donc une tarte Tatin, mais aussi un baba au rhum, une mousse chocolat avec madeleine, une crème caramel, un clafoutis aux cerises, un fondant au chocolat, un mystère ou une île flottante aux pralines roses, accueil souriant et service attentif au programme. Une cuisine familiale, simple, généreuse et pleine de saveurs. Ici, les nouvelles Renault 5 électriques ont seulement peut-être remplacé les énormes poids-lourds, et les top models de la Fashion week, les solides routiers.

Pour intégrer *Le Guide des Relais Routiers*, il faut payer une redevance d'environ 350 euros par an et respecter quelques règles. « À Paris, le cahier des charges n'est pas très difficile. On n'a pas de douche ni de parking, mais il faut tout de même proposer une cuisine maison avec des prix abordables », précise notre confrère Pierre de Baudouin. Cela change des bouillons. « On a ►

- même quelques routiers à la retraite qui viennent déjeuner de temps en temps.»

Une institution sur les routes de France

Sur ce, Laurent de Saulieu, le directeur de la chaîne des Relais Routiers et du groupe de presse qui édite son magazine, constate une raréfaction des restaurants routiers, constatant un triste recul du nombre d'enseignes ces dernières décennies : « En 1960, on en comptait 3 500 en France, contre 300 aujourd'hui. La disparition des routiers s'explique principalement par le développement des autoroutes. »

Quant aux *Marches*, le directeur du *Guide des Relais Routiers* savoure et juge l'enseigne avec beaucoup de sympathie : « C'est un peu décalé par rapport aux routiers classiques, il n'y a pas de parking. Mais cette adresse apporte une belle visibilité à l'ensemble de la chaîne, c'est une vitrine pour notre marque. Donc ça incite aussi à découvrir les routiers de province, ça nous permet de communiquer. Et c'est le plus beau routier de France », se réjouit-il. Il se souvient même avoir déjà vu de grands et gros camions non loin du restaurant parisien. L'entrée des livraisons de marchandises du palais de Tokyo est juste en face. Donc, il y a parfois un 38 tonnes garé dans l'impasse.

Ces exemples le soulignent, l'histoire et les adresses de la famille Dumant méritent donc bien toute notre attention. Nous y reviendrons. Amoureux des bistrots parisiens typiques, pour toutes leurs adresses, ils ont la même approche, un respect scrupuleux de la personnalité de l'établissement et une cuisine française traditionnelle et authentique.

Répétons-le, au menu de leurs établissements ? Œuf cocotte à la crème, lard paysan, quenelle de brochet aux écrevisses, Nantua, foie de veau au sautoir, pomme grenailles et jus vinaigré, céleri rave rôti au beurre noisette, agrumes et salade de saison, fricassé de volaille fermière à la crème et champignons sauvages, Saint-Marcellin de la Mère Richard à partager ou pas comme nous venons de le voir. Et en dessert, la crème caramel de Rolande, la poire pochée au gamay et sa glace vanille ou encore le petit pot de thé au jasmin d'Alain Chapel.

Petit plus, le menu du travailleur, qui change chaque semaine, préservant soigneusement l'esprit de ces adresses. *Les Marches*, c'est 5 rue de la Manutention, Paris 16^e arrondissement. C'est ouvert tous les jours de l'année de 12 heures à 14 heures 30 et de 19 heures 30 à 22 heures 30. La réservation est vivement conseillée au 33 (0)147 23 52 80. Rappelons que quelques tables sont posées en terrasse aux beaux jours. Et, bon appétit, bien sûr !

« LES COULISSES DU CHEF » AVEC OLIVIER BERTÉ : IMMERSION INÉDITE DANS UN AUTHENTIQUE ATELIER DE CUISINE

Le fort accueillant chef Olivier Berté nous a ouvert les portes de sa maison pour une expérience culinaire exclusive, une série de cours de cuisine d'exception. L'une de ces immersions gastronomiques, aussi gourmandes que ludiques, qui permettent aux participants d'explorer l'univers fascinant de la gastronomie. Tout au long des plats préparés avec le Chef, on apprend à le connaître comme à maîtriser les gestes essentiels pour sublimer la table. Un atelier rare et résolument gourmet, à consommer sans modération.

Conseil: en arrivant, questionnez le Chef sur son passionnant parcours. Le rôle joué par sa grand-mère, à Bois-le-Roi près de Fontainebleau, dans la naissance de sa passion gastronomique est des plus émouvants. Et, rapidement, vous vous mettrez à l'œuvre. Filet de bœuf en brioche sauce bordelaise, dos de cabillaud en croûte d'herbes Saint-Jacques farci à la banane plantain... Team building ou cours privé, à vous de choisir, soyez chef ou commis.

Les grandes entreprises internationales clientes du chef Olivier Berté le savent bien, pour souder les équipes, des cours de cuisine, c'est la nouvelle recette pour améliorer la communication entre les cadres, les réunir devant un fourneau et leur faire mitonner un repas complet. Réunis en séminaire, des cadres se sont donc très souvent activés ici, des cadres hachent et éplochent deux heures durant pour préparer une table au-delà du restaurant d'entreprise. Au début, certains étaient, peut-être, sceptiques. Mais après les conseils éclairés d'un Chef particulièrement bon vivant, tous se sont pris au jeu pour développer leurs capacités de travail en équipe, une expérience d'égalité concluante.

Inutile de déplacer les cadres ou de bloquer une journée de travail, ces cours de cuisine peuvent se dérouler en fin d'après-midi, voir même dans les locaux de l'entreprise. Suivis, naturellement, par la dégustation de ce qui a été cuisiné. Le tout à des tarifs raisonnables, jusqu'à cinq fois moins cher que le team building classique et sans saveurs...

Vous êtes bien dans un des premiers ateliers parisiens, fort de nombreuses années d'existence, situé en plein cœur du Paris gastronomique, c'est l'atelier *Les coulisses du Chef* d'Olivier Berté. Il accueille les formations professionnelles et les entreprises comme les particuliers en famille pour des cours de cuisine basés sur la transmission et le savoir-faire.

Le chef Olivier Berté, formé à l'école bordelaise et membre des Toques Blanches Internationales, propose toute l'année des ateliers participatifs et conviviaux. Fort de ses nombreuses années d'expérience, il fait partager ses connaissances, ses astuces et sa passion pour la cuisine bien faite. Des produits de qualité choisis quotidiennement sur le marché Montorgueil, un atelier bien pensé conçu par une



▲ Le particulièrement chaleureux chef Olivier Berté, formé à l'école bordelaise et membre des Toques Blanches Internationales, propose toute l'année des ateliers participatifs et conviviaux : « Je dispense des cours de cuisine à Paris en atelier pour les entreprises et les particuliers avec des recettes gourmandes. »

architecte de renom, des ustensiles adaptés et en nombre, tout cela ajouté à la bonne humeur du Chef participe à la réussite de ces cours. Jeunes actifs, amateurs avertis, débutants, retraités ou touristes étrangers, tous les publics sont ici conviés à venir partager un moment savoureux.

Apprentissage et professionnalisme, saveurs et plaisir, autant de mots pour découvrir un univers riche et enrichissant. Les programmes de cours sont variés pour appréhender la diversité de la cuisine et des cuisines. Les cours sont ouverts sur la découverte de nouveaux produits, de produits venant d'autres continents mais toujours accessibles au plus grand nombre. Ils sont une fenêtre sur le monde. Apprendre à cuisiner, c'est se faire plaisir, faire plaisir aux

autres, un instant de convivialité et de partage : « Faire la cuisine, c'est sensuel, plongez bien les mains, malaxez. »

Le chef Olivier Berté et son équipe font découvrir un menu complet à réaliser : « Passionné de cuisine depuis mon plus jeune âge, j'ai fait de la cuisine mon métier. » Chaque atelier est personnalisé en fonction de l'entreprise. En compagnie d'un Chef passionné, vous élaborez pas-à-pas de nombreuses recettes savoureuses. Plus, la cuisine a le vent en poupe, même chez les juniors. Pour preuve, ces cours récemment dispensés à une bande de jeunes passionnés, tous âgés de moins de 12 ans. Et cela, les enfants adorent. Souvenir, dernière étape, celle où il faut cuisiner une brioche. Appliquer un jaune d'œuf sur la pâte à brioche pour qu'elle



▲ Retrouvez les cours de cuisine du chef Olivier Berté, ainsi que des astuces pour réaliser le meilleur des menus, de l'entrée au plat, sans oublier le dessert. Grâce aux conseils avisés du Chef, vous deviendrez le champion des macarons au citron vert.

soit bien dorée. C'est Pauline, 8 ans, qui s'y applique. Mince, ça a coulé ! « Essuie avec du papier absorbant. Bon, maintenant, on peut enfourner », merci Chef. « Ça sent trop bon ! » dit-elle. L'heure de la dégustation est arrivée. À la vue des mines réjouies : « La cuisine, cela a le goût du bonheur ! »

Bref, vous êtes à la recherche d'une activité culinaire pour votre prochain team building, vous souhaitez faire plaisir à vos proches avec un moment gourmand inoubliable, grâce aux *coulisses du Chef*, vous vivrez une expérience culinaire unique. C'est dans un superbe ancien hôtel particulier, au 7 rue Paul Lelong, en plein cœur du 2^e arrondissement, métro Bourse (téléphone : 01 40 26 14 00), le Paris historique. Et, bon appétit bien sûr !