

Événement de l'année

Nicolas Sale



La Table de l'Espadon, 1^{er}

Revu dans les tons roses, pourvu d'un jardin sous verrière, doté d'un service ultra-performant, ce nouvel Espadon frappe par son air de jeunesse retrouvée. On pratique ici l'art du guéridon, le service en gants blancs, redonnant vie au beau geste, avec ce boulanger qui glisse son pain à l'ancienne, muni de sa grande spatule en bois. Bref, c'est grand, c'est bon, c'est chic, Ritz en diable ! Mais ça n'oublie pas d'être bon. Nicolas Sale, qu'on suit depuis ses débuts au M du Hyatt Madeleine, en passant par le Castellet et Courchevel, connaît la musique. Il insuffle lui aussi un air de pure gourmandise au lieu. Son style : le plat disséqué en trois temps, avec la finesse, la légèreté, la subtilité bien présentes. C'est sage, net, précis, avec beaucoup d'habileté et de maîtrise. Bref, ce Ritz, signé Nicolas Sale est une fête. Comme le Paris d'Hemingway à qui il rend un hommage très conscient. Cela s'appelle un événement.