

! Page suivante - Un lieu avec une âme,  
une vraie qui raconte des histoires.

## Au vieux comptoir

17, rue des Lavandières (1<sup>er</sup>). Tél. : 01 45 08 53 08

Dans ce Vieux Comptoir, c'est un peu comme dans le jeu des sept familles. Il y a Cyril Bourlois, le chef, et Anne, sa femme. L'un ne va pas sans l'autre car il est aussi timide qu'elle est bavarde. Il manie les casseroles, elle déniché les bonnes bouteilles. Il a le talent, elle a l'idée, « une tentatrice culinaire », comme il la surnomme. Leur passion commune : manger et boire ensemble. A eux deux, ils forment depuis plus de vingt ans une superbe équipe. Ils se sont rencontrés en Lorraine, à l'âge où l'on sort à peine de l'adolescence, et ils ne se quittent plus. Leurs parcours : bac + 2 dans l'hôtellerie et la restauration, un bistrot à vins dans le Marais en face du Point Virgule et puis l'envie de s'éclater dans un lieu avec une âme, une vraie.

En 2001, ils découvrent Aux deux boules. Ce bistrot, qui existait déjà du temps des Halles, avait périclité au fil des ans : « C'est exactement ce que l'on cherchait, un endroit avec un passé, mais pas question de garder le nom même si c'est celui de la rue juste à côté », explique Anne avec un sourire malicieux. Le couple entreprend de gros travaux tout en recréant le décor d'un vrai bistrot. Ils parcourent les brocantes, achètent tables, chaises, vieux pots à lait qui serviront de seaux à vin. Leurs petits luxes : la vaisselle de chez Bernardaud, les serviettes en beau tissu basque, les ronds de serviette et les verres personnalisés que le client peut acheter en souvenir. Un vieux comptoir leur passe sous le nez, mais tout n'est pas perdu : ce sera le nom de leur restaurant.

Anne se passionne pour le vin et les petits viticulteurs – elle compte plus de 6 000 bouteilles en cave –, Cyril adore le beau produit comme le bœuf black angus, le veau de Corrèze, le boudin de chez Parra. Ses recettes remontent souvent aux souvenirs d'enfance : le steak haché échalote, purée beurre et crème, simple et très demandé, les couteaux qu'il allait ramasser pendant ses vacances en Vendée sont incontournables, la crème brûlée à la fraise Tagada ou au Carambar régale les nostalgiques... « Il faut avoir une histoire à raconter autour d'un plat ou d'un vin », dit Anne. Un pari qu'ils tiennent, main dans la main, au quotidien.



*Cyril Bourlois, un talent qui adore le beau produit.*



# Couteaux poêlés à l'huile d'olive, tomates cerises et jambon cru *par Cyril Bourlois, Au vieux comptoir*

entrée

*Servir avec un faugères blanc « Allegro » 2009, domaine Ollier Taillefer.*

**1.** Préparer la marinade la veille ou le matin pour le soir. Dans un saladier, verser l'huile d'olive, ajouter le piment vert épépiné, coupé en petits dés, et le jambon lui aussi coupé en petits dés, les gousses d'ail ciselées et les tomates cerises coupées en quatre. Rincer plusieurs fois à l'eau froide les couteaux pour enlever le sable. A noter : lors de l'achat, le couteau doit être fermé et vivant ; vérifiez l'aspect brillant et l'absence d'odeur. Ce coquillage (appelé aussi « solen ») doit être consommé très frais et se conserve maximum 24 h au réfrigérateur.

**2.** Mettre une poêle ou une sauteuse (diam. 30 cm) sur feu vif, verser la marinade et les couteaux. Remuer pendant 5 min et ajouter le vin blanc.

**3.** Laisser réduire le jus et présenter les couteaux alignés sur une assiette puis verser le jus réduit dessus.

8 à 10 couteaux par personne  
suivant la grosseur

## Marinade pour 4 personnes

150 g de jambon cru ou fumé  
de Parme ou ibérique

1/2 piment vert

25 cl d'huile d'olive

2 gousses d'ail dégermées

20 tomates cerises rouges

20 cl de vin blanc sec



15 min



8 min



24 h

