



## Art de vivre • Bonnes tables

# River Café: Issy, au bord de l'eau et nulle-part ailleurs



**B**on sang ne saurait mentir. Mathieu Bucher, 31 ans, est bien le fils de son père, le célèbre patron qui remit au goût du jour les grandes brasseries alsaciennes de Paris (Flo, La Coupole, etc...). J'avais eu l'occasion de rencontrer Jean-Paul Bucher, aujourd'hui malheureusement disparu. Avec sa bonhomie et son intuition légendaire, il m'avait même dit cette phrase dont je me souviens encore 10 ans après: *"Ton magazine Entreprendre, c'est malin: tu fais rêver plein de mecs qui ne créent jamais de boîte"*.

Revenons au River Café, repris, donc, par son fils Mathieu il y a à peine 5 ans. Le River Café,

depuis 5 ans, a façonné une carte très personnelle, alliant un mélange de plats de tradition côtoyant une cuisine plus créative inspirée parfois par ses nombreux voyages en Asie. Sa cuisine fait place au produit brut, soigneusement sélectionné et sublimé sans être dénaturé par adjonction de saveurs.

Autre caractéristique de cette cuisine, la plupart des produits sont issus, en grande partie, de l'Île de France. Quant aux poissons, d'origine sauvage et bio pour les saumons, ils tiennent une place d'excellence à la carte du River Café. Cuits avec justesse, pour en préserver le goût, ils se déclinent dans différentes recettes, soit

donc, est une péniche aménagée depuis bientôt 20 ans au Pont d'Issy les Moulineaux. La restauration des ducs d'Albe, point d'ancrage de cette barge, en améliore la visibilité dans un décor étonnamment verdoyant, alors que nous sommes aux portes de Paris. A l'entrée du restaurant, quai de la bataille de Stalingrad, un petit « duc d'Albe » lumineux a été érigé, accentuant ainsi l'identité du lieu.

Mathieu Scherrer, à la tête de la brigade du River Café de-

classiques mais avec une pointe d'originalité : filet de daurade, carottes anciennes glacées, jus de clémentines, soit teintées d'exotisme comme les fingers de thon saku en croûte de sésame.

Les viandes affichent également leur origine entrecôte de bœuf d'Angus grillée (400 g), pommes frites maison, sauce béarnaise et leur originalité : poitrine croustillante de cochon limousin, foie gras poêlé et lentilles vertes. N'oublions pas les desserts, tarte chocolat Guanaja, poire fondante, chocolat et chantilly, crumble de pommes bio caramélisées, glace confiture de lait pour les amateurs.

La carte des vins est en parfaite harmonie avec les plats proposés. Une sélection exceptionnelle de vins de propriétés reposant sur l'expérience et l'expertise de la famille Bucher. Plus de quatre-vingts références sont présentées (à partir de 29€), issues de la diversité de nos vignobles et de nos régions. On ne se croirait pas à Issy-les-Moulineaux, mais presque dans une bonne table de Reims ou de Strasbourg. Les patrons de l'établissement-péniche ont voulu apporter une touche de modernité telle qu'ils la pratiquent déjà dans leur célèbre brasserie Murat, porte d'Auteuil. C'est totalement réussi. **R. Lafont**

**River Café restaurant**  
146 quai de la bataille de Stalingrad  
92130 Issy-les-Moulineaux  
Tél. 01 40 93 50 20