



## Eugène Eugène

À cette table dédiée à la cuisine de saison, chaque client est considéré comme l'invité d'une maison de campagne.

Sous une verrière gigantesque, dans une halle face au marché de Puteaux, le lieu ressemble à une grande maison de campagne, avec plusieurs espaces qui multiplient les ambiances. Chez Eugène Eugène, l'immense serre est prolongée de deux terrasses, ouvertes toute l'année: un jardin bio où poussent fruits, légumes et herbes aromatiques de saison, et un jardin japonisant. Le mélange des styles, des époques, des matières est au service de l'instant passé dans ce cocon très hétéroclite mais chaleureux. Un immense bar au centre de la grande salle autorise les clients pressés à se rassasier en un temps record.

Jérémy Mathieu propose des plats généreux avec des produits de saison, dont certains sont issus du jardin bio. Ce chef au sourire ravageur a déjà fait de belles cuisines, comme celles de l'*Hôtel Vernet* au temps du grand Éric Briffard, ou de l'hôtel *Prince de Galles*.

Pour ce déjeuner au soleil des premiers beaux jours, on leur a prêté des

canotiers et les parasols étaient largement ouverts. Elle choisit en entrée des asperges à la poutargue, 14 euros, et lui, une salade *Eugène Eugène* avec quinoa, concombre, gravlax et chioggia, 15 euros. En plat, pour elle, ce sera des grosses gambas et artichauts à la barigoule, 23 euros, et pour lui, une dorade de Corse au four et sa rataouille maison, 25 euros. Ils prennent, en dessert, pour elle une glace au café, 12 euros, et pour lui une tatin à la mangue fraîche, 10 euros.

Les menus à 25 et 35 euros attirent à l'heure du déjeuner une clientèle issue des bureaux environnants. Le brunch du dimanche est à 42 euros. Mais, un conseil, le lieu bucolique est très prisé les jours de beau temps en fin de semaine, alors prenez garde à réserver très à l'avance. ●

**Véronique André et O. d'Alba**

---

**Eugène Eugène,**

*38, rue Eugène-Eichenberger, Puteaux  
(Hauts-de-Seine). Tél.: 01.41.38.40.00.*