

A photograph of a red double door entrance to a bistro. The doors are slightly ajar, revealing a dark interior with a car parked inside. In the foreground, a wicker chair with a red and white polka-dot seat cushion is positioned. A basket with a blue cover featuring the word 'KONKAVEN' sits on the chair. The text 'Petit Pudlo des Bistrots 2023' is overlaid in white on the image.

Petit **Pudlo**
des **Bistrots**
2023

ÉDITIONS LES PIEDS DANS LE PLAT

Petit **Pudlo**
des **Bistrots**
2023

Petit **Pudlo**
des **Bistrots**
2023

36 €

2012

Vin d'Abace

Pingt Noir

Verre

Pot

La B

Ps

geurey-chambertin

Domaine Trupet

Verre (12cl) 22 €

Pot (2,6cl) 78 €

105 €

Benueyou

épre

20 €

65 €

80 €



Préface

Si les comptoirs m'étaient comptés

« Ils sont vieux, beaux, neufs, très anciens, chics ou popus, tous différents et drôles. Ont en commun d'être notre seconde maison provisoire, de nous accueillir le temps d'un verre, d'un repas, d'un casse-dalle. Ils sont cent (et même un peu plus : 107 si l'on compte bien), ils couvrent tous les arrondissements d'Est en Ouest de la capitale, sans oublier le centre, ni de déborder vers la banlieue.

Ce nouveau guide des bistrotts ? C'est notre vade-mecum, notre credo, notre va-tout, notre manière de vous conquérir en sachant que vous êtes forcément lassés du trop chic, du trop guindé, du trop policé, du trop empesé, du trop complexe et que vous désirez ardemment revenir à la simplicité bienveillante. Même si vous aimez les jolis couverts, les belles serviettes et les nappes blanches.

**« Un bistrot, c'est un tout :
un monde en soi avec ses codes
dont nous vous livrons
les secrets [...] »**

Il y a de la nostalgie sans nul doute dans cette manière d'aborder le sujet. Car nous sommes sensibles aux beaux décors, aux riches histoires, comme à l'histoire tout court. Et si la cuisine est bonne en plus, si le rapport qualité/prix est bien tenu, alors le miracle est bien là, au rendez-vous !

Prenez, par exemple, le Cyrano, dans le 17^e, près de la place Clichy qui évoque la légende du sieur de Bergerac d'Edmond Rostand sur ses murs, avec ses mosaïques 1900, son long bar, ses grands miroirs, plus la cuisine de la toute jeune Charleyne Valet, le petit menu du déjeuner, l'apéro ou le café sur le zinc, ce « métal

Préface

vecteur d'amitié » selon le mot d'Antoine Blondin : voilà un lieu neuf et ancien à la fois, signe de ce miracle qui s'appelle Paris et qui se renouvelle sans cesse.

Et ainsi de suite. D'Hectar, notre bistrot créatif signé Benjamin Schmitt, au Gavroche de Nicolas Decatoire l'éternel qui met en scène l'art de vivre à la française et la tradition des bonnes choses simples, toute la sainte journée, dans son bistrot théâtre, du Moulin à Vent retrouvé, avec Théophile Moles, près de l'ancienne halle aux vins de Jussieu, comme un monument années 1940, à la fois beau, bon, émouvant et drôle, à ce Paul Chêne Cherche-Midi où les frères Dufour et leur copain Charly Laborde transportent leur belle humeur rive gauche, sans omettre la transition heureuse chez les Fracheboud à la Bonne Franquette et Jean-Gabriel de Bueil et son Georges du Mail,

archétypes du patron volubile et chaleureux comme du lieu drôle, vertueux, savoureux, hospitalier.

Tous ont un point commun : ce comptoir qui accueille avec drôlerie, où le patron/la patronne, l'aubergiste, l'hôte, le serveur, le commis, le chef, vous sert et vous parle, où les inconnus du matin deviendront les amis du soir, qui reflète l'âme du lieu.

Un bistrot, c'est un tout : un monde en soi avec ses codes dont nous vous livrons les secrets, avec aussi ses meilleurs atouts, ses plats fétiches, son ambiance, son rapport qualité prix. Et le comptoir ? Son trait d'union. Sans lui, pas de client heureux ! Alors tous au comptoir ! Et bon lever de coude à tous, en vous souhaitant, d'une table l'autre, le meilleur appétit du monde !

GILLES PUDLOWSKI



MACARON DE LA SÉLECTION 2023
107 établissements
à découvrir à travers Paris



COMMENT LIRE LES SYMBOLES



Bon rapport qualité/prix



Terrasse



Belle cave



Décor remarquable



Option végétarienne



Ouverture en continu

NOUVEAU

Nouveau dans le guide

LES MARQUES FRANCE BOISSONS



LA QUALITÉ SANS CONCESSION !

Les marques France Boissons, c'est la garantie d'un savoir-faire unique, d'une exclusivité sur le marché CHD et d'innovations valorisées, toujours au meilleur rapport qualité prix.*



Pour plus d'informations, contactez les commerciaux de votre région, ou retrouvez-nous sur

my | **eozle**
FRANCE BOISSONS
www.myfranceboissons.fr

FRANCEBOISSONS

Les 5 commandements du bistrot selon Pudlo

1 Une cuisine de tradition

Qu'elle soit **classique**, de tradition ou retrouvée, dépoussiérée, réinventée, l'assiette tient naturellement le haut du pavé de tout bon bistrot qui se respecte. Céleri rémoulade, œuf mayo, blanquette de veau, saucisse purée, riz au lait: le registre est large, faisant figure de **glorieux patrimoine** ayant de quoi faire bomber le torse à tout citoyen tricolore.

Quel plus grand plaisir que de faire un sort à un délicat œuf mayo, de donner le coup de fourchette à une tête de veau gribiche ou à un assortiment de charcuteries choisies, de s'encanailler à coups de steak au poivre, ris de veau et autres **mets canailles**, avant de plonger dans la douceur d'une île flottante ou d'un baba au rhum. Des mets qui revêtent des allures de **retrouvailles réconfortantes**, que l'on croit connaître sur le bout des doigts, mais qu'on re-découvre à chaque fois sous un jour nouveau, et pour lesquels chacun possède sa recette, son astuce, son « petit truc ».

Bien sûr, **bistronomie** et inspirations du cuisinier peuvent passer ici et là, alléger, esthétiser, revoir, transformer, et, on l'admet aisément, modernité et

revisite possèdent assurément leur attrait. Mais, finalement, n'est-ce pas bel et bien ce désir de retrouver de « vieilles connaissances », cette attendrissante familiarité, ce lien propre à chacun avec ces **mets sans âge**, qui nous séduisent tant dans le mode bistrot et sa gourmandise ?

Des plats de toujours, mitonnés à partir de **bons produits de saison**, nobles ou non, mettant baume au cœur et sourire aux lèvres, évoquant la chaleur d'un foyer, la **cuisine ménagère** que faisaient mijoter avec patience nos grands mères: voilà ce qui nous plait tant ici. Sans oublier l'enchanteur registre des **douceurs**, où profiteroles, pain perdu ou Paris-Brest, dansent la sarabande. Gloire à ce riche patrimoine dont chaque français peut être fier et se régaler sans modération !

2 Un cadre intimiste et convivial

Historiques, rassurants, animés, point trop grands, parfois très petits, un bistrot est un **théâtre** sans cesse en mouvement. Œuvres d'art millésimés, charme délicieusement suranné composent une image d'Épinal

du rade de quartier. La **nostalgie** nous étreint volontiers. Banquettes de moleskine, mosaïques, vieilles affiches, chaises Thonet, **comptoirs** en étain avec Nectoux en figure de proue, patères en cuivre, grands miroirs : on raffole de ces **lieux intemporels**, repaires d'atmosphère qui traversent les époques, rassemblent et façonnent intimement l'esprit de la capitale depuis deux siècles. Pour l'amateur curieux, ces chefs d'œuvres sauvés des avaries du temps révèlent une kyrielle de petits détails constituant autant de témoignages de la vie, des modes, des patrons et personnages qui les ont habités.

Le zinc peut cependant aussi se vouloir moderne, évoluant avec son temps, dévoilant de nouvelles traductions. Un dénominateur commun ? Des **lieux plus intimistes** et circonscrits que la vaste et bouillonnante brasserie, s'organisant la plupart du temps autour d'une salle unique et d'un comptoir en constituant la pièce maîtresse. Plats défilant depuis le passe, **promiscuité**, café sifflé au zinc, le bistrot est une **destination** vivante où l'on se retrouve sans rechigner aux coudes aux coudes avec son voisin pour partager le joyeux brouhaha d'une pièce délicieuse et **conviviale** !

3 *Un(e) patron(ne)*

Francs du collier, complices, truculents... nos comptoirs, ce sont aussi **des hommes et des femmes**, chef(f)es, tauliers, aubergistes, mères gourmandes,

qui insufflent leur âme et leur esprit à leur demeure. Certains s'activent aux fourneaux, d'autres veillent avec diligence derrière le zinc, distribuant tapes dans le dos, servant avec ferveur l'apéro, le café comme le digestif, accueillant les clients tels des amis de longue date. La grande scène du bistrot parisien offre une mosaïque de **personnages**, qui partagent cet ineffable art de recevoir, se démenant chaque jour pour faire plaisir à tous.

Loués soient ces distillateurs de bonheur, grandes gueules, bucheurs, palais sûrs, **indissociables de leur maison** et animés d'un précieux esprit de partage. Taquins, rieurs, généreux et souvent penseurs et observateurs subtils, ce sont eux qui mettent **leur grain de sel** à chacune de vos visites. En citer, c'est forcément en oublier. On pense au rubicond Fred Prudhomme au Paris Seize, qui s'identifie avec le lieu où il est présent depuis un quart de siècle, au vénérable Bertrand Auboyneau qui a essaimé dans sa rue Paul-Bert et qui a fait de son BPB un monument du genre, à la modestie de Christophe Hantz au Vaudésir, à l'ami Pierre qui donne de la voix rue de la Main d'Or, à Anne Boulois choisissant les flacons avec maestria au Vieux Comptoir ou encore à Vincent Pétron notre jeune bistrotier de l'an passé chez Lorette, faisant la joie de son quartier de la Nouvelle-Athènes. Autant d'**aubergistes en or** ayant le sens de l'accueil et de l'à propos, qui, jour après jour, font du bistrot une belle tranche de rigolade et **un plaisir de chaque instant**.

4 *Le rapport qualité-prix*



Svp l'addition ! Ici on attend souvent cette dernière sans rougir, délesté de toute boule au ventre voir même avec le sourire. **Les ardoises** s'écrivent avec adresse, légumes, abats et produits du moment se travaillent avec science et finesse et les dociles **formules du midi** ou plaisants menus carte constituent des aubaines à ne pas laisser passer. Aller au bistrot, c'est l'assurance de passer un bon moment **sans casser sa tirelire**, une vénérable habitude qui ne ruine guère. « Douloureuses » maitrisées et dénuées de mauvaises surprises participent au caractère démocratique du bistrot, favorisant sa popularité tant auprès des jeunes gourmets que de toutes les générations.

À travers tout « l'escargot », cuisiniers, cheffes, ténors des pianos, rivalisent d'ingéniosité pour faire plaisir à toutes les bourses en proposant du bon et du sérieux à **prix justes**, jouant avec les arrivages, bichonnant les plats du jour, équilibrant leurs formules. Naturellement, il existe un pan du genre plus chic et bourgeois où qualité, tables bien nappées, produits de luxe et préparations patientes ont un prix. Mais bons coûts et tarifs tenus sont « les plus » qui ancrent le comptoir dans **notre quotidien** et font que l'on se plait à écumer encore et encore nos repaires et « cantines » favorites.

5 *L'ambiance (et les vins!)*



« Le zinc est seul métal conducteur d'amitié » voilà ce que relevait avec acuité Antoine Blondin. Qu'ajouter de plus ? Tout le monde se révèle **égal devant un comptoir**. Les bistrots sont autant de mondes où il se passe toujours quelque chose, de maisons empreintes de **vie**, résonnant des éclats de rire et du son des verres qui trinquent. Refuges, QG, « seconde maison », on peut s'y retrouver seul, en tête à tête, entre copains, sans oublier de sympathiser avec son voisin. **Convivialité**, bonne chère, simplicité et joie d'être ensemble, et si elle était là, la recette du bonheur.

Les vins sont des escortes, des compagnons, des piliers. « Les bons crus, disait l'autre, font les bonnes cuites ». **Les exquis vins de soif**, comme les trouvailles et coups de cœur de ces hommes et femmes de goût s'improvisant sommeliers, ajoutent leur charme au tableau. Au bistrot, on découvre toujours de **jolis crus**. Du Saint-Pourçain servi à la ficelle aux rieurs Beaujolais, épousant avec fraîcheur et légèreté les mets généreux, sans oublier les bourgognes ou la belle danse des flacons alsaciens, en blanc comme en rouge, souvent auréolés de la palme du rapport qualité-prix, nos comptoirs constituent assurément une vitrine émérite des **richesses liquides de l'hexagone**. En un mot, chérissez et vivez vos bistrots, ils vous le rendront bien ! Bon appétit à tous et large soif.



PARIS VOUS AIME MAGAZINE



20
MINS

TO ENJOY PARIS
LIKE A PARISIAN

Vivez Paris comme un Parisien
avec Paris Vous Aime Magazine.

HAVE A GOOD TIME AT PARIS AÉROPORT*
*Passez de bons moments à Paris Aéroport.

parisaeroport.fr



Aéroports de Paris (ci-après Groupe ADP), société anonyme au capital de 296 881 806 euros, dont le siège social est: 1 rue de France 93290 Tremblay-en-France, immatriculée au numéro de RCS B 388 700 000
- ©Cécile Chabert pour Groupe ADP - @courtesy Hugo Toro et Maxime Liautard (2023) - Google Play et le logo Google Play sont des marques de Google LLC. App Store est une marque déposée d'Apple.

La tribune de Bistrots & Cafés de France



Alain Fontaine, *Président de l'Association Bistrots & Cafés de France*

L'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots et cafés de France en tant que **patrimoine culturel immatériel** à été créée pour sauvegarder un **Art de Vivre** qui est depuis longtemps **une exception française**, souvent copiée dans le monde, et participant également de l'attractivité touristique de notre pays.

Cette façon d'être, de se parler, **d'échanger, de s'accueillir** est le reflet d'une société qui à l'origine se tourne vers l'autre et **a le goût des autres**. Le constat que notre association dresse est malheureusement assez alarmant pour que ce patrimoine qui appartient à tous, doit être **sauvegardé**.

Les chiffres ne laissent pas indifférent : **500 000 bistrots** et cafés

en 1900, 450 000 en 1945, 200 000 en 1960, 70 000 en 1987, à peine **40 000 en 2023**. Cette disparition est d'autant plus inquiétante que le monde politique et économique ne cesse de parler des vertus du vivre ensemble, du partage et de l'animation que l'on retrouve dans ces lieux quelquefois mythiques et qui participent, ou ont participé, à **l'histoire d'un village, d'une ville, d'une région** ou simplement du pays.

Ce qui se passe et se dit dans ces lieux, **catalyseurs de sociabilité**, dépasse largement le seul acte de consommation. La bienveillance et la chaleur humaine qui se dégagent de ces endroits sont des petites lumières pour beaucoup et **des refuges** pour d'autres. Contrairement à ce que certains voudraient faire croire, ce n'est pas la consommation de tel ou tel breuvage qui apparaît comme la finalité de ces établissements mais bel et bien la recherche du **partage**, quelque soit sa nature : simple discussion, plaisir d'être seul mais aussi au milieu de tous, l'intégration, l'amitié, l'amour, la philosophie, la culture etc.

Dans ce monde où tout est digitalisé et où chacun vit happé par des écrans, les Bistrots et les Cafés sont le meilleur **remède pour un vivre ensemble** naturel et nécessaire à notre démocratie.



Dans les villages, quand un bistrot, un café disparaît, c'est **l'âme du village** qui disparaît et qui, malheureusement, nourrit le chapitre de la déruralisation et la désocialisation de nos campagnes. Il en va de même dans **nos villes** et dans **nos quartiers**.

Pourtant **l'espoir** est là, des actions sont menées ici et là à titre privé ou public : 1000 cafés, Les Bistrots de Pays, les cafés solidaires... Des jeunes souhaitent donner un sens à leur vie professionnelle et avoir un rapport au travail plus concret et plus **convivial**. C'est pourquoi inscrire cet Art de Vivre au patrimoine est **essentiel et nécessaire**. Cette inscription fera prendre conscience à tous que nos Bistrots et nos Cafés sont un

bien précieux qui appartient à **tous les Français**.

Je profite de l'occasion pour remercier Gilles Pudlowski et son équipe de nous accueillir à nouveau cette année dans « le Petit Pudlo des Bistrots ». Cette action entreprise par Gilles est primordiale pour étayer notre démarche et arriver à **cette inscription**. Un grand merci pour son implication à nos côtés.

Pour **soutenir notre action** et notre fiche d'inventaire auprès du Ministère de la Culture, venez nous rejoindre, en tant **qu'adhérent** ou **partenaire**, nous **avons besoin de vous**. Nos actions sont multiples, visitez notre site et participez à nos réseaux sociaux.

Informations ci-dessous:

  @bistrotsetcafesdefrance

Adhérez à l'Association

Pour en savoir plus, RDV sur www.bistrotsetcafesdefrance.org



Pour faire **un don** à notre association, voici nos coordonnées bancaires:
BRED agence Rapée - IBAN FR 76 1010 7001 1800 4140 6162 275



Le goût de l'excellence !



Fabriqué en France



Marque du groupe ZWILLING



MADE IN
FRANCE





Les,
Laureats

Bistrot de l'Année

AU MOULIN À VENT

Le plus précieux bistrot de Paris ? Le plus authentique ? Le plus joli à photographier comme à vivre ? Le plus délicieux à croquer : ce Moulin à Vent, **millésimé 1946**, survivance du quartier de l'ex-halle aux vins de Jussieu, aux airs de chef-d'œuvre en péril. Avec son comptoir, ses banquettes, son plafond bas, ses tables nappées, il évoque le mythique Chez Biche, où se retrouvaient Ventura et Gabin dans « Touchez pas au grisbi » !

Une jeune équipe dirigée par le dynamique **Théophile Moles** l'a repris sans en toucher l'esprit, baissant les prix, prodiguant une cuisine ménagère de haute volée sous la houlette de **Maxime Plateau**, qui a œuvré trois ans chez Lucas Carton. Le registre est subtil, franchouillard, **savoureux**. Pour preuve le carpaccio de tête de cochon, les escargots au beurre persillé, l'œuf mayo à peine revisité, la (mœlleuse) poitrine de veau confite 15h sauce aux morilles et gratin dauphinois ou le chateaubriand béarnaise avec ses pommes sautées à l'ail.

On boit là-dessus des **vins de circonstance**. Et on craque, in fine, pour la **profiterole** au chocolat avant d'achever avec une chartreuse de la collection maison. Voilà une maison dont on sort rajeuni !



AU MOULIN À VENT

20, rue des Fossés Saint Bernard, Paris 5^e

Tél. 01 43 54 99 37

M° Cardinal-Lemoine, Jussieu

Menus : 19,50 € (formule, dej sem.), 23 € (dej, formule)

Carte : 30-55 €

12h-14h, 19h30-23h

Fermé lundi & dimanche





Cheffe de l'Année

CHARLEYNE VALET

LE CYRANO

Cet impayable **bistrot Art nouveau**, avec ses fresques dédiées au « Cyrano » d'Edmond Rostand, révèle une jeune cheffe de grand caractère. **Charleyne Valet**, c'est elle, revoit les plats de tradition à sa manière ludique. Sa cuisine est câline, solide, séductrice. Passée par Nord-Nord et le Chamarré, avec Antoine Herrah, elle s'affaire à imaginer les plats de la semaine, ceux qui vont changer et ceux qui vont revenir.

La **tradition** se mêle ici aux souvenirs de **voyage** : terrine de campagne, avec câpres et pickles, œuf tamago avec mayonnaise à l'encre de seiche ou millefeuille de pommes de terre, avec crème fouettée, à l'huile d'olive et olives taggiasche constituent de **belles surprises**. Charleyne revoit sa copie chaque jour, mais charme à tous coups.

Une belle cocotte veggie contenant un bourguignon de légumes avec chipotle, champignons, carottes, patates douces et brocolis, un fin risotto aux champignons de Paris ou un porc au caramel à la vietnamienne témoignent de ses **idées dans l'vent**. Comme **ses desserts** qui sont des réussites sans ombre, tel le pressé de pommes au cidre façon fausse Tatin sans pâte, avec sa crème crue, qui donnent envie de prendre pension.

LE CYRANO

3, rue Biot, Paris 17^e

Tél. 01 40 07 55 05

M^o place Clichy (sortie rue Biot)

Menus: 18,50 € (formule),

20,50 €, 22,50 € (déj.

comptoir et à table)

Carte: 35-45 €

9h (dim.: 10h)-2h

Ouvert tous les jours





Art de Vivre & Tradition

LE GAVROCHE

L'art de vivre et la tradition : tel est bien le credo de l'excellent **Nicolas Decatoire**, qui a fait de son comptoir un **QG de gourmands** sans œillère et de son rade rustique un repaire d'amis bâfreurs. Le lieu a du charme et du caractère et rien ici ne saurait se réduire à un énoncé sur l'ardoise, ni à une mode. Ce qu'on aime ici : tout simplement **l'ambiance unique** qui règne chez lui.

Son Gavroche, si bien nommé, est bien un bistrot en or. On se dirige à deux pas du Palais Brongniart, comme on se rend à son club de copains farceurs qui prennent la bonne vie au sérieux. On ne triche pas ici avec **les mets de tradition**. Œuf mayo, pâté de campagne, tripes et blanquette sont au programme et les prix ont su raison garder.

La Bourse est à côté, qui envoie ici ses courtiers, ses employés des maisons de change toutes voisines ou ses commissionnaires qui savent qu'ils trouveront ici pitance et **crus honnêtes** à fort bon compte. Les desserts sont des souvenirs d'enfance, qui se nomment gâteau aux pommes, tarte aux prunes rouges, crème caramel, baba au rhum ou fondant au chocolat. Voilà **un bistrot heureux**.



LE GAVROCHE

19, rue Saint-Marc, Paris 2^e

Tél. 01 42 96 89 70

M^o Bourse, Grands
Boulevards

Carte: 35-55 €

8h-2h

Fermé le dimanche



Jeunes Bistrotiers

PAUL CHÊNE CHERCHE-MIDI

SÉBASTIEN & ADRIEN DUFOUR, CHARLY LABORDE

Les **frères Dufour**, on les connaît chez Paul Chêne, rue Lauriston. Sébastien l'aîné, Adrien le cadet paraissent travailler en s'amusant – ou l'inverse –. Ils ont réussi à recréer **des lieux comme avant** façon « bistrots de toujours à la parisienne », reprenant la leçon des Dumant. Ces joyeux lurons ont de qui tenir – leurs parents possédaient l'emblématique Brasserie Lorraine place des Ternes.

Ils ont tout compris des envies du moment d'une clientèle parisienne qui aime sortir **sans casser sa tirelire**. Et ont fait de l'œuf mayo, du filet de bœuf au poivre et des vraies frites croustillantes (et maison!) leur credo, le tout dans des **décors retrouvés**. C'est exactement ce qu'ils proposent avec un neuf bistrot qui a l'air déjà vieux, vif, ludique. Avec leur associé **Charly Laborde**, ils débouchent les bouteilles à qui mieux mieux sur **un zinc beau comme un camion**.

Escargots persillés en coquilles, œufs Léon, rituel pâté en croûte, andouillette sauce moutarde, plus filet béarnaise et frites croustillantes : voilà ce qui vous attend, avec l'appui d'une palette de **crus choisis** et avant une tarte très fine aux pommes à fondre.

PAUL CHÊNE CHERCHE-MIDI

79, rue du Cherche-Midi,

Paris 6^e

Tél. 01 43 27 70 06

M° Saint-Placide

Carte: 35-55 €

12h-14h30, 19h30-23h

Fermé le dimanche



Bistrot Créatif de l'Année

HECTAR

Benjamin Schmitt ? Un technicien fortiche passé à l'Office rue Richer, venu du Meurice avec Alléno, passé au Taillevent avec Bizet puis Herland, puis, avec le premier, à l'Oiseau Blanc du Péninsula. Le voilà à son compte, dans une **ancienne table italienne** revue drôle et alerte, avec ses chaises modernes et ses jolis luminaires, dont on a conservé le four à pizza.

Benjamin joue là une **partition précise**, ludique et savoureuse: un mimosa de poireaux revu avec sa vinaigrette tiède, des sardines à la flamme, fenouil étuvé, sucs d'arête, plus la belle volaille d'Arnaud Tausin à Saint-Sever dans les Landes, en deux cuissons, la peau croustillante, avec guanciale, asperge à la flamme, jus au fino.

Il y aussi **un sacré cassoulet** de Castelnaudary, sans chapelure, avec couenne, confit, saucisse de Toulouse, haricots du Lauragais, demeurés fermes à la cuisson, « dans le respect de la tradition ». On ajoute les **jolis desserts**, comme la mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède avec son café givré. Là-dessus, on boit, au verre, **des vins de cœur** dans tous les vignobles, avec l'envie de revenir en hâte.



HECTAR

**41, rue Catherine de la
Rochefoucauld, Paris 9^e**

Tél. 01 42 81 00 17

M^o Saint-Georges

Menus : 26 € (formule, déj.),
69 € (dégustation) .

Carte : 55-75 €.

12h-14h30, 19h-22h30

Fermé lundi & dimanche



Trophée de la Transmission

PATRICK & LUC FRACHEBOUD LA BONNE FRANQUETTE

Le lieu a du caractère, évoque les vignes (toutes voisines) de **Montmartre**, leur travail comme leur histoire. Mais les **Fracheboud**, Patrick le père, Luc le fils, qui veillent sur cette **demeure historique** depuis un demi-siècle ont d'autres crus dans leur musette. Leur menu égrène avec malice des **classiques du genre** comme le saucisson pistaché de Colette Sibilia ou le fondant de bœuf au beaujolais, carottes au miel, oignons grelots et champignons, avant la poire au vin de beaujolais et le fontainebleau à la crème de marron Imbert.

Modeste et doué d'humour, **Patrick Fracheboud**, qui possède aussi les **Noces de Jeanette**, où se réunit chaque année l'APCIG, association des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie, a coutume de dire en riant : « chez moi, rien n'est maison, mais tout est bon ». Manière d'insister pour dire que chez lui tout est mitonné **sans chichi** à partir de produits sélectionnés **avec minutie**.

Notons enfin qu'avec **Luc**, qui assure la **relève**, il ont plein de cordes à leur arc alignant une ribambelle de beaux flacons du Beaujolais à l'Alsace. Vive la Bonne Franquette et vive la **transmission**!

LA BONNE FRANQUETTE

2, rue des Saules, Paris 18°

Tél. 01 42 52 02 42

M° Lamarck-Caulaincourt

Menus: 19 € (déjeuner, formule),
27 €, 30 € (« beaujolais
nouveau »)

Carte: 40-50 €

Ouvert tous les jours



Trophée de l'Hospitalité

JEAN-GABRIEL DE BUEIL

CHEZ GEORGES RUE DU MAIL

Le **bonheur** ? Simple comme une carte écrite à **l'encre violette**, avec un service complice, des vins rieurs, un patron qui chouchoute ses clients comme **des amis**, une cuisine lisible, des plats **réconfortants**, réalisés avec des produits sélectionnés, plus **un décor chatoyant** avec banquettes de moleskine, moulures au mur, vaste comptoir en étain, tables bien nappées, grands miroirs qui donnent le sentiment qu'à chaque instant, il se passe « quelque chose ».

Il y a tout cela chez **Jean-Gabriel de Bueil**, qui insuffle sa belle humeur au lieu. Lui, qui tenait jadis une ribambelle de bistrotts, a soldé son empire, pour devenir **l'homme d'une seule maison**. Pari réussi avec ce lieu beau comme un camion, qui constitue le portrait de ces bistrotts que le monde entier nous envie. Dans les assiettes, **du bon, du savoureux**, sans chichi, ni prétention. Comme le fameux foie de veau à l'anglaise, la « belle » sole grillée ou ce « pavé du Mail » avec crème et poivre, plus frites maison.

Est-ce assez pour dire que l'ami Jean-Gab' est devenu au fil des ans le grand prêtre d'un culte qui est celui de la **cuisine bourgeoise** et que « Chez Georges » et la discrète rue du Mail figurent temple et diocèse.



CHEZ GEORGES

1, rue du Mail, Paris 2^e

Tél. 01 42 60 07 11

M^o Sentier

Carte : 60-75 €

12h-14h, 19h-22h30

Fermé samedi & dimanche





GASTRONOMIE



PASS DÉCOUVERTE

OFFRE RÉSERVÉE
AUX PROFESSIONNELS



PRODUITS
LAITIERS /
AVICOLES



PRODUITS
DE LA MER



PRODUITS
CARNÉS



FRUITS
& LÉGUMES



HORTICULTURE
& DÉCORATION

**Venez découvrir gratuitement le plus
grand marché de produits frais au monde**

Tous les produits dont vous avez besoin dans
un même lieu, à des tarifs compétitifs

POUR OBTENIR VOTRE PASS, RENDEZ-VOUS SUR LE SITE 

www.myrungis.com



RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

Récolté plein sud **Dégusté bien frais** **sur une terrasse**



Credit photo : Zverdan@Vinsalsace



Cofinancé par
l'Union européenne



VA VINS ALSACE

Tant de personnalité(s)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Les
Bistrots



LE COCHON À L'OREILLE **NOUVEAU**

Ce vestige des anciennes Halles, avec ses fresques murales et historiques en céramiques, ses banquettes de moleskine, son comptoir en zinc, son premier étage plus seul, vaut le détour et le coup d'œil pour lui-même. La bonne nouvelle ? Il vient d'être repris par un vrai chef patron ayant roulé sa bosse pour les autres avant de se mettre à son compte.

Téodore Apostolski, qui a travaillé chez quelques grands des années 80-90 (Senderens, Robuchon, Conticini), sans omettre de se faire voir dans quelques bistrotts en vogue (comme le Chavignol à la porte Champerret avec Régis Le Bars qui vit la fréquentation de Pierre Hermé et tant d'autres), connaît la musique et en joue à merveille. Son chic ici ? Jouer le rapport qualité prix sans chichi avec des produits de qualité glanés en Auvergne en direct ou à Rungis tôt le matin. Son menu du déjeuner (entrée plus plat, ou plat plus dessert à 20 €) vaut le coup de pouce comme l'œuf poché frit avec sa salade, le rôti de veau avec son duo de carottes et ses poivrons et, in fine, la fraîche poêlée d'abricot et pêches, avec limoncello et basilic.

À la carte, la gratinée des Halles au comté et cantal, la saucisse de montagne venue d'Aveyron avec sa pomme purée et son jus court, comme le baba au rhum avec crème mi-montée à la vanille sont pile poile. La carte des vins a de la ressource côté Bourgogne, Beaujolais, vallée de la Loire. Et le brouilly de Georges Descombes est une aubaine. Voilà un lieu gourmand et drôle qui reprend vie...

LE COCHON À L'OREILLE

15, rue Montmartre, Paris 1^{er} • Tél. 01 42 36 07 56 • **M°** Les Halles, Étienne-Marcel • **Menu :** 20 € (déj., formule) • **Carte :** 35-55 €
10h-23h • Fermé lundi & dimanche soir

L'ÉPI D'OR

1^{er}

Ce bistrot chic et bon, qui se veut à la fois « familial et populaire », est signé Piège. Il retrouve l'esprit d'un bouchon lyonnais à la parisienne – ou l'inverse. Jean-François et son épouse Élodie, qui possèdent le Clover Grill et la Poule au Pot non loin, dans le quartier des anciennes halles, l'ont revu avec finesse et justesse, sans en bouleverser l'âme. Tout est comme avant, ou presque, avec céramiques au sol, splendide comptoir en zinc, belles banquettes brunes, tables de bois et vitres de verre gravé annonçant les toilettes.

La cuisine est désormais ouverte. On travaille à faire plaisir au gourmand habitué ou de hasard avec des mets de toujours à peine revisités. Saucisson de Laborie à Parlan, potimarron cuit au four, avec beaufort et châtaigne, œufs mayonnaise relevés de paprika, confit de canard aux pommes sarladaises, « poisson pané d'Antoine », en l'occurrence du maigre, servi avec ses pommes frites maison ne font pas de vagues. Le service est rodé. Le beaujolais « la Galoche » du domaine de St Cyr coule dans les verres.

Le prix de la formule a, certes, augmenté de 10 €, au regard de la modestie sage de l'ouverture. Mais c'est la loi du genre. Reste que les tarifs demeurent raisonnables et que la qualité comme la régularité sont au rendez-vous. Y compris en issue, avec le craquant chou praliné au sarrasin ou l'ananas taillé en carpaccio au sirop, avec citron vert, menthe qui séduisent sans mal. Voilà une manière sérieuse et solide de faire simple avec du (très) bon, conciliant tradition et air du temps.

L'ÉPI D'OR

25, rue Jean-Jacques-Rousseau, Paris 1^{er} • Tél. 01 42 36 38 12
M° Palais Royal • Menus : 37 € (formule), 46 € • **Carte :** 45-65 €
12h-14h30, 19h-23h • Fermé samedi et dimanche





AU VIEUX COMPTOIR



NOUVEAU

23 printemps qu'Anne et Cyril Bourlois animent avec verve leur Vieux Comptoir, niché non loin des Halles et des théâtres du Châtelet. Lui bichonnant avec sérieux le frichti maison, elle accueillant avec chaleur, sans oublier de chapeauter une collection de flacons bien sentie. La salle boisée résonne des rires des gourmets heureux d'être ici, tandis qu'aux beaux jours, l'avenante terrasse fait figure de point de chute idéal.

Au menu? De la bistrotte de compétition épaulée par un choix de produits impeccable et le doigté de l'habile Cyril. Charcuteries à se pourlécher, couplets canailles et classiques de fondation s'étoffent des suggestions du moment via une ardoise en mouvement. Le rituel jambon blanc maison laisse place au frais gravlax de bœuf mariné aux épices ou aux asperges blanches des Landes parsemées de jaune d'œuf façon mimosa. Autre passage obligé? Le fameux pâté en croute Richelieu, avec cochon et foie gras, véritable pièce d'orfèvre. L'admirable bourguignon, avec sa texture effilochée et ses légumes fondants, constitue un grand moment, tandis que le rognon de veau, ou la saucisse au cheddar, avec sa crémeuse purée maison, continuent de montrer de quel bon bois se chauffe le maestro des lieux.

Le choix de vins sous la tutelle d'Anne ne démerite pas. Cuvées d'auteurs ou crus reconnus ont la politesse de s'offrir au verre ou au pot, avant un tour de force au registre des desserts où l'exquis flanc vanillé et le craquant Paris Brest figurent de véritables perles du genre. Un Vieux Comptoir en forme olympique!

LE VIEUX COMPTOIR

17, rue des Lavandières-Sainte-Opportune, Paris 1^{er}

Tél. 01 45 08 53 08 • M° Châtelet • Carte: 45-55 € • 12h-14h30, 19h-22h30 • Fermé lundi, dimanche

AUX CRUS DE BOURGOGNE

2^e

Voilà une star de son registre: un bistrot à l'ancienne et de charme, rénové en beauté, nettoyé, remis à jour, dans son jus, par les Dumant. On connaît les frères Stéphane et Jérôme, comme leur progéniture, Margot et Félix, qui ont investi et créé le voisin Chardonnay. Ces collectionneurs de lieux de caractère savent faire beau et bon, généreux et authentique, entre l'Auberge Bressane, le Paris 16, sans oublier les Marches et Aux Bons Crus dans le 11^e !

Cette maison-ci constitue une de leurs pièces maîtresses, avec sa vaste terrasse sur la rue, ses banquettes de moleskine, ses luminaires Art déco, ses tables bien mises, ses plats de toujours, conservés avec malice, sa carte à l'encre violette, son choix de vins mémorables, ses grands bourgognes méconnus à prix copains.

On raffole des escargots au beurre persillé, de la cassolette de girolles, des artichauts mimosa, comme de l'amusant croque-monsieur à la truffe, de l'onglet aux échalotes et du splendide poulet au vin jaune et aux morilles. Mais la sole meunière du jour est également exquise. La quenelle de brochet à la Nantua demeure un monument du genre. Et le choix de vins est à l'unisson. Le frais aligoté de Nicolas Rossignol ou le simple bourgogne de Trapet, fruité comme l'onde, ne ruinent guère. On louange encore les pommes allumettes qui se mangent toutes seules et, coté desserts, l'omelette norvégienne flambée au Grand Marnier, les profiteroles au chocolat et l'île flottante aux pralines roses qui font retomber en enfance. Un lieu dont on ne se lasse guère.

AUX CRUS DE BOURGOGNE

3, rue de Bachaumont, Paris 2^e • Tél. 01 42 33 48 24 • M^o Sentier

Carte: 45-65 € • 12h-14h30, 19h30-22h30 • **Ouvert tous les jours**





LAURÉAT



CHEZ GEORGES

Le bonheur ? Simple comme une carte écrite à l'encre violette, avec un service complice, des vins rieurs, un patron qui chouchoute ses clients, une cuisine lisible, des plats réconfortants, réalisés avec des produits sélectionnés à bonne source, plus un décor chatoyant avec banquettes de moleskine, moulures au mur, vaste comptoir en étain, tables bien nappées, grands miroirs qui donnent le sentiment, qu'à chaque instant, il se passe « quelque chose ».

Il y a tout cela ici. Avec un « boss » qui insuffle sa belle humeur au lieu. Jean-Gabriel de Bueil, qui tenait jadis une ribambelle de bistrots, a soldé son empire pour devenir l'homme d'une seule maison. Pari réussi avec ce lieu beau comme un camion, qui constitue le portrait de ces bistrots que le monde entier nous envie.

Dans les assiettes, du bon, du savoureux, sans chichi, ni prétention. D'abord, le (magnifique) jambon persillé maison, l'œuf mayo pile comme on l'aime, le « vrai » céleri rémoulade ou encore la belle terrine contenant les harengs fumés et marinés pommes à l'huile. Et puis ce fameux foie de veau à l'anglaise avec sa tranche de lard grillé, la « belle » sole grillée ou meunière, le carré d'agneau en cocotte. Et bien sûr ce « pavé du Mail », filet de bœuf avec crème et poivre, plus frites maison. Avant le craquant millefeuille vanille et la belle tarte Tatin avec sa crème épaisse.

Est-ce assez pour dire que l'ami Jean-Gab' est devenu au fil des ans le grand prêtre d'un culte qui est celui de la cuisine bourgeoise et que « Chez Georges » est son temple, comme la discrète rue du Mail son diocèse ?

CHEZ GEORGES

1, rue du Mail, Paris 2^e • Tél. 01 42 60 07 11 • **M°** Bourse, Sentier
Carte : 60-75 € • 12h-14h30, 19h-23h • Fermé samedi, dimanche

AUX LYONNAIS

2^e

Aux Lyonnais, une lyonnaise remplace une lyonnaise. Victoria Boller, élevée dans le Beaujolais, ex cheffe adjointe du Chantecler au Négresco passée chez Marcon à St-Bonnet-le-Froid, à la Pyramide à Vienne, au 9^e Art à Lyon, au Véfour à Paris, remplace Marie-Victorine Manoa partie pour d'autres aventures.

Alain Ducasse, qui a le chic de miser juste dans toutes ses entreprises bistrotières, a trouvé la bonne graine pour sa perle de la rue St-Marc. Dans ce rade historique, avec stucs, miroirs, moulures, la mission de Victoria est simple : sublimer la tradition lyonnaise dans un bouchon au « top ». Dire qu'elle y parvient est un euphémisme : sous sa gouverne, l'assiette s'affine avec brio et, avec sa complice des vins, Bathilde Tautou (la sœur d'Audrey !), le liquide plaît autant que le solide.

Bref, on se fait fête ici à coup de cervelle de canut d'une vraie finesse, d'une rituelle quenelle de brochet sauce homardine présentée de façon claire, flamboyante, d'une rouelle de volaille au torchon, andouille de Guémené et pourpier, de cochon d'Ardèche flanqué de cocos tomatés ou encore d'une truite arc-en-ciel du Mezenc avec sa rata-touille d'été. Avec cela, on sirote des verres de haute tenue : montagny d'Aladame, moulin à vent de Pacalet, cerdon rosé de Renardat-Fache comme l'aimait Alain Chapel. Et on goûte, in fine, le pot de thé au jasmin, sans négliger le clafoutis tiède aux cerises ou la Tatin abricot avec sa crème crue. On achève sur une chartreuse VSEP en remerciant le ciel et AD, son bon saint, qu'une telle demeure existe !

AUX LYONNAIS

32, rue Saint-Marc, Paris 2^e • Tél. 01 42 96 65 04 • **M^o** Richelieu–Drouot
Menus : 32 € (dég.), 55 € (mâchon du dimanche) • **Carte :** 65-90 €
12h-14h, 19h30-22h • Fermé lundi, mardi, dimanche soir





LAURÉAT



LE GAVROCHE

Le saucisson (chaud) de Lyon pommes à l'huile, le coq au vin, la blanquette de veau, la côte de bœuf, les (divines) tripes à la lyonnaise, le petit salé aux lentilles en cocotte, le pâté de tête, le cervelas vinaigrette, les œufs mayo: il y a tout cela chez l'excellent Nicolas Decatoire, qui a fait de son repaire proche de la Bourse un QG d'amis. Mais il y a surtout ce qui ne saurait se réduire à un énoncé sur l'ardoise, ni à une mode, et c'est tout simplement l'ambiance unique qui règne chez lui.

Son Gavroche, si bien nommé, est bien un bistrot en or. On se dirige à deux pas du Palais Brongniart, comme on se rend à son club de copains farceurs, mais qui prennent la bonne vie au sérieux. On ne triche pas ici avec les produits, ni avec les jolis vins servis, comme ce riant beaujolais du domaine Garlon Theizé. Les prix ont su raison garder. La Bourse est à côté, envoie ses courtiers, ses employés des maisons de change toutes voisines ou ses commissionnaires qui savent qu'ils trouveront ici pitance et crus honnêtes à fort bon compte.

Le moment où un garçon complice arrose le saint-marcellin (coulant) d'un brin d'huile d'olive et lui prodigue un tour de moulin à poivre est un instant béni, enrobé de joie profonde. Les desserts sont des bonheurs sans ombre, qui se nomment gâteau aux pommes, tarte aux prunes rouges, crème caramel, baba au rhum ou fondant au chocolat. Le marc de Bourgogne du pays beaujolais signé de la maison Jacoutot escorte le café avec panache. Un ange passe. Voilà un bistrot heureux.

2^e LE GAVROCHE

19, rue Saint-Marc, Paris 2^e • Tél. 01 42 96 89 70 • M° Bourse
Carte: 35-55 € • Horaires: 8h-minuit • Fermé dimanche

LE CHARDONNAY NOUVEAU

2^e

Signée Dumant, à côté de leurs Crus de Bourgogne, cette neuve demeure a l'air de dater des années 1950, avec ses luminaires Art déco, ses banquettes de moleskine, son grand miroir avec sa carte du vignoble champenois, ses vieux menus de restaurants oubliés.

Avec Margot, sa sœur jamais loin, c'est le malicieux Félix, le fils de Jérôme, l'aîné des frères fondateurs, qui se colle à la besogne, mixant ici tout ce qu'on aime chez eux : un vieux et beau décor – on l'a dit –, une « bonne cuisine parisienne », aux racines provinciales et notamment rhônalpine, des vins choisis, des tarifs sages et un sens de la tradition affirmé avec netteté, plus quelques innovations du moment, avec des hommages à la « street-food » et des clins d'œil à la cuisine fusion.

Pâté en croûte au foie gras, œuf mayo en multi-versions (nature, poutargue, truffe d'été, à l'antiboise, c'est à dire au thon), ou quenelle de brochet avec sa sauce Nantua, jouent des airs connus. Comme la mœlleuse volaille à la crème et aux morilles, sans omettre les épinards frais et les pommes grenailles en accompagnement, plus le croque-monsieur à la truffe. Bref, voilà un registre séducteur livrant son lot de douceurs comme le nougat glacé (maison) au coulis de fruits rouges et les bons crus choisis par Félix : vif mâcon-verzé de Jules Desjourneys ou plantueux Vacqueyras « doucinelle » le Sang des Cailloux. Assez pour en faire une nouveauté d'excellence. En terrasse, avec une verveine Émeraude du Forez, on salue ce bébé bistrot, qui a le chic de jouer les refuges de charme du midi au soir.

LE CHARDONNAY

3, rue de Bachaumont, Paris 2^e • Tél. 01 40 20 08 74 • M^o Sentier
Carte : 25-55 € • Horaires : 12h-23h30 • Fermé lundi, dimanche





LE MESTURET

Alain Fontaine ? On connaît de longue main ce joyeux aubergiste qui fut l'homme de salle de Marcel Baudis à l'Oulette, jadis, dans le 12^e. Depuis deux décennies, il est devenu l'ambassadeur de son métier, son héraut, le chantre du café comme QG d'amitié, l'histrion magnifique et le bistrotier au cœur tendre du Mesturet, ce repaire de goût prisé des amateurs de jolis vins et de plats frais tarifés à prix d'ami.

Nos confrères de l'AFP, tout voisins, sont des habitués, qui viennent ici se sustenter de plats de grand-mère et de bonnes choses, pouvant être des œufs mayo, un sandwich sur le pouce, une tarte aux fruits, une pastilla d'escargots, un bar à la plancha ou une blanquette de veau au riz pilaf. La simplicité rayonnante du lieu ne trahit pas le sérieux de l'assiette.

Harengs marinés en direct de Boulogne-sur-Mer, cervelle de veau panée, rognons de veau sauce moutarde font plaisir sans manière. L'atmosphère est animée et conviviale. On est prêt à venir ici à n'importe quelle heure sachant que l'on sera accueilli, verre en main, par Alain qui préside l'Association des Bistrots & Cafés de France, œuvrant pour la reconnaissance de l'Art de Vivre propre à ces lieux d'échange et de convivialité. On songe chez lui à la formule de Balzac, « les bistrots sont le parlement du peuple ». Son Mesturet est ouvert à tous, en continu, chaque jour que dieu fait, du déjeuner au dîner, pour un café, un grignotage, un verre de vin et des rencontres au fil du zinc.

LE MESTURET

77, rue de Richelieu, Paris 2^e • Tél. 01 42 97 40 68 • **M^o** Bourse, Quatre-Septembre • **Menus:** 28,50 €, 34,5 € (petit & grand Mesturet) • **Carte:** 36-40 € • 12h-23h • **Ouvert tous les jours**

LE PETIT VENDÔME

2^e

Dans cette pépite de bistrot déluré, qui vient taquiner la chic place des joailliers, les diamants ont pour nom rillettes, jambon à l'os, saint-nectaire et saint-pourçain. Au milieu du luxe environnant, le décor est un joyau années 1960. Néons, Formica, banquettes, tabourets chamarrés, illustrations cochonnes, larges miroirs habillés à la gloire des bonnes choses de la vie et long comptoir forment un tableau préservé et délicieusement suranné.

Gilles Caussade, qu'on connut jadis au Café de la Jatte, l'anime avec entrain. En salle, le fidèle Lionel Malière, auparavant chef propriétaire du restaurant Les Vignes du Panthéon dans le 5^e, veille avec malice sur cette ambiance ripailleuse et bon enfant. Dans l'assiette, outre les fameux casse-croûte, charcuteries et fromages à se poulécher, la carte déploie avec sérieux de solides mets du terroir. Frais escargots de Bourgogne, sardines millésimées de la Belle-Île, œufs mayo et croquante macédoine, paleron de bœuf ou entrecôte font plaisir.

Sacré Coupe meilleur pot 2019, la tradition de la ficelle est toujours à l'honneur tandis qu'au verre comme au flacon, le lieu délivre une palette de crus bien vus : cahors du Clos Siguier, chiroubles de chez Metras ou morgon de l'artiste Jean Foillard, épousant à merveille l'andouillette grillée de l'Argoat et ses exquis frites maison. Pour conclure, le baba au vieux rhum, l'île flottante ou la crème brûlée pistache sont pile poil. Café, apéro, casses croûtes ou dîner, une perle qui vibre à toute heure dans ce quartier élégant et policé.

LE PETIT VENDÔME

8, rue des Capucines, Paris 2^e • Tél. 0142610588 • **M^o** Madeleine, Quatre Septembre • **Menus :** 4,50 € (sandwichs) • **Carte :** 20-35 €
8h-2h • Fermé lundi, dimanche soir





LE MAZENAY

Ce bistro moderne, dont nous devons l'adresse à Bernard Pivot, est signé Denis Groison. Le lieu a été dédié par ce Bourguignon de Saône-et-Loire à son bourg d'origine. Sa table accorte joue le registre classique et soigné, la cuisine du marché et les plats de mémoire revisités avec sagesse. S'y ajoutent d'exquis beaujolais et fins flacons d'entre Auxerre et Odenas qui ne manquent pas de cachet.

Au gré du menu du moment, s'offrent un joli velouté de champignons aux noisettes torréfiées, une splendide brandade de morue ou encore un fameux coq au vin comme en Bourgogne flanqué de pâtes larges (fettucine). Une aubaine que l'on conclut par un fringant mille-feuille à la pâte arachnéenne avec sa belle crème rhumée ou encore un riz au lait à l'ancienne avec son caramel au beurre salé, merveille de gourmandise et de simplicité.

En prime des charcuteries exquises (planche de saucisson du Morvan, salaisons corses) et de jolies propositions à la carte: poireaux vinaigrette, terrine de foie de volaille et pomme, carré de cochon de montagne rôti, bar du jour craquant sur la peau et ses légumes, blanquette de veau de lait du Limousin ou encore le ris de veau à la citronnelle avec jus au roucou. On louange encore le café signé de l'Arbre à Café et les rares eaux-de-vie d'Etter à Zug en Suisse (vieille prune, framboise charmeuse) qui permettent d'achever en beauté. Voilà un lieu sérieux, classique et fort bien tenu, entre tradition, marché et saison.

LE MAZENAY

46, rue de Montmorency, Paris 3^e • Tél. 06 42 83 79 52

M° Réaumur-Sébastopol • Menus: 25 €, 30 € (dég.), 39 €

Carte: 55 € • 12h-14h30, 19h-22h30 • Fermé lundi, samedi midi, dimanche

BENOIT

4^e

Benoit ? Un lieu hors pair, ouvert tous les jours, sis à deux pas de l'hôtel de ville de Paris, qui a gardé son décor d'origine, mais épousseté, rénové, agrandi d'une seconde salle sur l'arrière, mais de façon si subtile qu'on s'en rend à peine compte. Dans ce « vieux » bistrot, officie l'exquise Kelly Jolivet, savoyarde de 30 ans qui a fait toute sa fraîche carrière au sein du groupe Ducasse, au Louis XV à Monaco ou au Ducasse sur Seine, sans oublier un passage éclair au Parc des Eaux-Vives à Genève.

Sa mission est claire : prolonger la belle destinée de ce bistrot étoilé, le seul de son registre dans la capitale, ouvert tous les jours, qui propose une cuisine bourgeoise à la parisienne, depuis 1912, et qu'Alain Ducasse racheta jadis à la famille Petit sans jamais le faire dévier de sa glorieuse destinée. La pièce jouée ici-même : celle de la générosité à l'ancienne, du mets de toujours revisité avec doigté.

Des exemples ? Ces hors-d'œuvre qui ont nom langue Lucullus, pâté en croûte de volaille et gambas, ballottine de canard, jolies terrines de gibier constituant des mets parfaits pour un repas de hobereau en bottes de cuir. On sacrifie aux jolis plats de résistance tels les saint-jacques dorées au coulis cresson et truffe, la belle tête de veau bio en ravigote et le plantureux cassoulet maison servi avec ses cocos tarbais. En issue, l'omelette norvégienne flambée en salle, les profiteroles et leur pâte à chou à tremper dans leur sauce chocolat chaud ont le parfum de la gourmandise éternelle. Voilà une franchise de goût qui émeut et un doigté qui frappe au cœur !

BENOIT

20, rue Saint Martin, Paris 4^e • Tél. 01 42 72 25 76 • M^o Hôtel de Ville

Menus : 32, 42 (déj.) € • Carte : 65-110 € • 12h-14h, 19h-21h30

Ouvert tous les jours





LE PETIT CÉLESTIN

La table qui agite le tout Paris chic et mode à l'automne 2023: Cloche des frères Cohen, imaginée en lieu et place de la Cloche des Halles. Leur modèle ? Le Petit Célestin des frères Mimoun. Jaïs, le chef et aîné, fut d'ailleurs l'un des parrains de leur ouverture. Face à l'île Saint-Louis, le cadre de cette affaire de famille, façon vieux rade 1920 avec comptoir et nappes à carreaux, charme toujours. La terrasse, providentielle, est propice à un déjeuner de soleil. Et le dimanche, car la maison est ouverte ce jour-là, la queue s'allonge et l'attente se prolonge.

Ces derniers temps, la demeure s'embourgeoise avec malice, jouant le chic en version simple avec des produits bien sourcés (harengs de Petrossian, sardines de J.C. David, burrata de Pastavino) comme une série de plats mesurés et sans chichi. Fond d'artichaut, œuf poché bio, crème de pleurotes, médaillons de lotte panée avec écrasé de pommes de terre, l'entrecôte « Simmenthal » maturée 40 jours avec frites maison sortent prestement d'une cuisine placard où le chef maison se démène comme un beau diable.

Tout cela tient de la prouesse sportive, tandis que le service, entre terrasse et salle, s'affaire à faire plaisir à tous. En dessert, pruneaux à l'armagnac, crème brûlée à la vanille font tranquillement l'affaire. La carte des vins de l'espiègle Yanice, le cadet, aussi présent dans leur maison du 7^e (Jaïs) est pleine de jolies trouvailles à tous les prix. La Loire y est fort bien traitée. Et le fruité bourgeois nuit d'ivresse de Catherine et Pierre Breton passe avec aise sur des agapes ensoleillées.

LE PETIT CÉLESTIN

12, quai des Celestins, Paris 4^e • Tél. 01 42 72 20 81 • **M° Sully-Morland**
Carte : 65-85 € • 10h-minuit • Fermé lundi, mardi

« En Limousin, on n'a pas de caviar, mais on a des châtaignes », Émile Cotte a fait de cette formule d'Antoine Blondin sa devise. Ce natif de Limoges, qui fut chef au Meating, puis aux 110 du Taillevent, avant Drouant, où il fit revivre la maison des Goncourt, n'a jamais oublié ses origines.

Il s'est mis à son compte, histoire de créer le bistrot de ses rêves (« celui que je rêverai d'avoir au bas de chez moi, où l'on sert sans chichi les meilleurs produits cueillis à bonne source »). Il y joue le canaille avec chic, l'ardoise avec adresse, recompose sa carte chaque jour, sert des vins de soif pour les copains se disputant la table d'hôtes à fond de salle. Ses jolis plats du jour, comme ses classiques revisités, souvent inspirés de son Limousin natal (volailles et foie gras du cousin Didier Cotte, cochon cul noir de Saint-Yriex, agneau de Bellac) enchantent. Pâté en croûte tradition (canard, poivre vert, pistache) œuf parfait, piperade, chorizo ibérique, mets canailles tels le parmentier de boudin noir et pied de cochon ou le rognon de veau sauce charcutière tapent dans le mille.

Tout a du goût et tout est bien vu, jouant les mariages généreux et les cuissons justes. S'y adjoint un chapitre sucré fort bien mené, avec l'exquise panna cotta vanillée aux mirabelles, noix caramélisées ou le riz au lait, caramel beurre demi-sel, mendiants, pop-corn. Rien que du bon et même du très bon ! Et Émile a de la suite dans les idées. La preuve ? L'adresse se dédouble désormais à Boulogne.

BACA'V

6, rue des Fossés Saint-Marcel, Paris 15^e - Tél. 01 47 07 91 25
M° Les Gobelins, Jussieu - Menus: 19 € (plat du jour), 41 € (3 services), 59 € (5 services) - 12h-14h30, 19h-23h - Fermé samedi, dimanche





AU BON COIN NOUVEAU

Voilà un bistrot sympathique, situé près de l'historique manufacture des Gobelins et guère loin de la mouvante rue Mouffetard, managé par une équipe jeune, dynamique, anonyme, certes, c'est à dire sans star d'aucune sorte, qui pratique son métier avec cœur et sourire. Le service a de l'entrain, de la vivacité, de l'à propos, notamment au moment des desserts, au guéridon, promouvant le millefeuille, l'œuf en neige ou la tarte au citron meringuée comme un bel art.

Et la carte est à l'avenant. On goûte les gougères en liminaire, on taquine l'artichaut vinaigrette ou les œufs mimosa avec leur mayo légère et un brin de poutargue en sus. Mais le foie gras de canard de la table à côté a vraiment belle mine. Suit l'andouillette 5 « A » en direct de Vire (plutôt le pays de l'andouille fumée, mais tout arrive...), qu'on relève d'une belle sauce moutardée et d'une bonne purée. Sans omettre un carré d'agneau en croûte d'herbes aux champignons de fort belle extraction.

On loue encore les jolis flacons, comme ce juliéas du Moulin du Carra qui se boit à la régalade, fruité comme l'onde. Plus les desserts sus-nommés, auxquels on rajoute le fontainebleau aux myrtilles. En soulignant que l'île flottante au caramel est un modèle du genre. Même le café, demandé serré et qui l'est, est de qualité, c'est dire... Sympathique décor d'angle avec ses vieilles pierres, son comptoir en étain, sa terrasse. Cerise sur le gâteau, le lieu accueille depuis peu sans discontinuer pour un café ou un verre l'après-midi. Vraie bonne pioche et très bon coin...

5^e AU BON COIN

21, rue de la Collégiale, Paris 5^e • Tél. 01 43 31 55 57 • **M°** Gobelins
Menus: 18,90 € (dég., formule), 23,90 € (dég., sem.) • **Carte:** 35-55 €
12h-23h30 (sam. & dim. 12h-14h30, 19h-23h30) • **Ouvert tous les jours**

CALUCHE NOUVEAU

5^e

Benjamin Fourty, ex animateur du Café de la Nouvelle Mairie, a fait sortir de terre ce coquet troquet aux multiples atouts: comptoir design, terrasse aimable, assiettes soignées. Caluche? L'enseigne désigne la bouteille de vin en argot angevin. Un malicieux clin d'œil à la passion du maître des lieux pour la fine fleur du vin nature. Cuvées de macération et autres raretés sont propres à allumer des étincelles dans les yeux des amateurs et s'emportent, la demeure ayant le chic de jouer les cavistes non-stop.

Derrière le passe, Benjamin Augier de Moussac, passé entre autres chez Itinéraires et Fleur de Pavé avec Sylvain Sendra, compose une musique qui ne triche pas, balançant entre authenticité brute et associations bien vues. La preuve? Cette formule déjeuner, parfaitement calibrée, alignant son lot de mets vifs et savoureux. Coquin carpaccio de langue de cochon vinaigrette, exquis maquereaux marinés au vin blanc cèdent la place au thon blanc, façon tataki, avec soude maritime et aubergine gratinée ou à ce magistral onglet de bœuf avec petits pois, pommes de terre nouvelles et sauce au poivre, remportant tous les suffrages.

Ponctuations dans le ton avec la mousse au chocolat et le moelleux à l'abricot flanquée de sa crème crue au romarin. En prime, dès potron-minet, presse, tartines et jolis grains de l'Arbre à Café figurent au rendez-vous tandis qu'à grands coups de canons de blanc et de terrine maison, l'art de l'apéro se célèbre ici à toute heure. Exquise Caluche!

CALUCHE

12, rue de Mirbel, Paris 5^e • Tél. 01 45 87 89 40 • M° Censier-Daubenton
Menu : 31 (dég.) € • Carte : 35-55 € • 9h-minuit • Fermé samedi, dimanche





LAURÉAT



AU MOULIN À VENT

Le plus précieux bistro de Paris, le plus authentique, le plus joli à photographier comme à vivre, le plus délicieux à croquer : ce Moulin à Vent, ex Chez Henri, millésimé 1946, survivance du quartier de l'ex-halle aux vins de Jussieu, aux airs de chef-d'œuvre en péril. Avec son comptoir, ses banquettes, son plafond bas, ses tables nappées, il évoque le mythique Chez Biche, où se retrouvaient Ventura et Gabin dans « Touchez pas au griski » !

Nous découvrièmes jadis l'endroit avec Elie de Rothschild qui venait s'y encanailler en compagnie du regretté Lionel Poilâne et voilà qu'on le retrouve, à peine rafraîchi, quasi inchangé avec une jeune équipe dirigée par le dynamique Théophile Moles. Cet ex du Bizetro et du Gavroche, l'a repris sans en toucher l'esprit, baissant les prix, prodiguant une cuisine ménagère de haute volée sous la houlette de Maxime Plateau, qui a œuvré trois ans chez Lucas Carton.

Le registre est subtil, franchouillard, savoureux. Pour preuve le carpaccio de tête de cochon, les escargots au beurre persillé, l'œuf mayo à peine revisité font des hors-d'œuvre divins. Les mets de résistance se nomment (mœlleuse) poitrine de veau confite 15 heures sauce aux morilles et gratin dauphinois ou chateaubriand béarnaise avec pommes sautées à l'ail et salade de pousses d'épinard. On boit là-dessus le moulin-à-vent Les Thorins de la famille Guérin à Chénas. Et on craque, in fine, pour la profiterole au chocolat avant d'achever avec une charreuse de la collection maison. Voilà une maison dont on sort rajeuni !

AU MOULIN À VENT

20, rue des Fossés Saint Bernard, Paris 5^e - Tél. 01 43 54 99 37
M° Cardinal-Lemoine, Jussieu - Menu: 19,50 € (formule, dej sem.), 23 € (dej, formule) • **Carte:** 30-55 € • 12h-14h, 19h30-23h • Fermé lundi, dimanche

5^e

CHEZ RENÉ

5^e

Ce bistrot, qui trône sur le boulevard, sert de modèle à Claude Terrail pour créer sa « Rôtisserie du Beaujolais », face au quai de Seine. L'homme de la Tour d'Argent achevait ici ses soirées. Il y raffolait de l'ambiance et des plats canailles. Le lieu a à peine changé sous l'égide des Paul, qui ont su conserver cette demeure dans son jus.

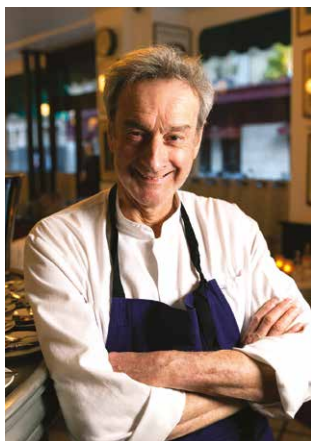
Les banquettes de moleskine, comme les patères de cuivre, les miroirs, le bar, les boiseries, les affiches des galeries voisines et les garçons en habit noir, contribuent au « look » éternel de la maison. Les glorieux voisins, comme Jack Lang, depuis l'IMA, aiment ce René pour son côté rassurant. De fait, le registre connu convient parfaitement au lieu. Le céleri rémoulade (qui pourrait être émincé plus fin), les ravioles du Royans dans leur gratin généreusement crémé, les œufs mayo, présentés, de façon un peu paresseuse, avec leur mayonnaise à côté de l'œuf, la riche quenelle lyonnaise à la béchamel, comme le rognon de veau sauce moutarde présenté entier, flanqué de ses frites maison, tiennent du rite fidèle autant que de la gourmandise sans âge.

L'île flottante, comme le paris-brest, sont, tous deux, propres à faire retomber en enfance. En cuisine, le sage Florys Barbier qu'on vit chez Georgette, dans le 9^e, et travailla dans l'ombre d'Olympe au temps de sa Casa, rénove, mais à peine, le style maison. Et, côté liquides, les chénas Rouge Caillou comme la chartreuse verte VSOP figurent les bonheurs du jour. Glorieux René !

CHEZ RENÉ

14, boulevard Saint-Germain, Paris 5^e • Tél. 01 43 54 30 23

M° Jussieu, Maubert-Mutualité • Carte: 45-55 € • 12h-14h30, 19h-23h
Fermé lundi, dimanche





LA RÔTISSERIE D'ARGENT

Cette annexe non dite, moins chère (évidemment), un brin canaille de la Tour d'Argent confère une note « popu chic » au quai de la Tournelle. André Terrail, qui l'a prolongée d'une boulangerie éponyme fournissant pain et pâtisserie, en a fait un lieu affable, ouvert tous les jours et prônant la simplicité. Certes, le personnel est stylé et le service policé. Le maître d'hôtel en costume bleu marine et nœud papillon accueille avec civilité.

Le chef Sébastien Devos gagna ici le concours de champion du monde de l'œuf mayo. Son successeur, l'argentin Emmanuel Serrano, continue sur sa lancée, mitonnant avec allant un répertoire espiègle, mi-bourgeois, mi-canaille. Il propose, un œuf mayo bien moutardé sur son fin lit de pommes de terre émincées : succulent et une des pièces maîtresses du genre qui revient en vogue. Mais les charmes maison sont également ceux d'une quenelle de brochet moelleuse au coulis d'écrevisses, d'un superbe foie gras de canard au porto rouge, avec son chutney cerise et hibiscus.

La spécialité maison s'exprime avec toutes les viandes du moment rôties longuement et lentement à la broche : le poulet du dimanche, le canard de Challans, la côte de veau du Limousin ou celle de cochon d'Auvergne, que l'on accompagne d'un fort « tradi » gratin dauphinois. Il y a encore les rognons de veau en cocotte, juste émincés, relevés de moutarde à l'ancienne. Le morgan de Michel Guignier coule dans les verres et les desserts (baba au rhum, tarte fondante au chocolat grand cru, belles profiteroles) sont des plaisirs de toujours. Ambiance joyeuse.

LA RÔTISSERIE D'ARGENT

19, quai de la Tournelle, Paris 5^e • Tél. 01 43 54 17 47 • **M^o** Maubert-Mutualité, Pont-Marie • **Carte :** 55-75 € • 12h-14h15, 19h30-22h30
Ouvert tous les jours

LES PAPILLES



5^e

Les Papilles, c'est le genre de bistrot qu'on adore et auquel on pardonne tout: bruit ou promiscuité, difficulté à réserver (car plein tous les jours aux deux services). Une bonne raison: cette maison-là possède une âme, une vraie. Première affaire de Bertrand Bluy, ex deuxième ligne de rugby, natif de Toulouse, pâtissier dans une vie antérieure et qui a repris, sur un autre mode, le flambeau de Christian Constant au Violon d'Ingres. La fresque, ornant la descente dans la salle en cave, évoque ses copains qui, comme lui, ont l'esprit rugby: Camdeborde, Etchebest, Jégo.

On aime ici l'ambiance de bistrot chaleureux, la franchise de l'assiette, le coin épicerie et cave à l'ancienne, où chaque bouteille étiquetée permet de faire son shopping vineux à prix sage. Ainsi, au gré des saisons, du marché, on goûte des choses exquis et ménagères. Au déjeuner, en semaine, les « plats bistrots » jouent les vedettes: escargots de Bourgogne en persillade, lomo de thon rôti aux 4 épices, planche de cochonnailles de Camdeborde, boudin noir ou ris de veau poêlé au beurre. Le paleron de bœuf braisé, patiemment mijoté, enchante et le moment du dessert ne se loupe pas comme avec cette panna cotta à l'ananas et au caramel. Du bon, de l'instantané mitonné avec doigté par Emmanuel Millochou, normand bon teint passé au Ritz et, à son compte, à la Grand'Mare à Conches.

Voilà une maison qui a du mordant, de l'idée, de l'entregent et du cachet. On y sent poindre, sous sa coque parisienne, l'esprit province, côté Sud-Ouest, que Paris n'a pas éradiqué.

LES PAPILLES

30, rue Gay Lussac, Paris 5^e • Tél. 01 43 25 20 79 • **M°** Luxembourg, Odéon • **Menus:** 42 € • **Carte:** 40-50 € • 12h-14h, 18h30-22h
Fermé lundi, dimanche





ALLARD

Elle a un parcours de lettrée bon teint, avec une licence en sciences humaines, s'est tournée vers la cuisine en suivant les cours de Ferrandi, fut stagiaire chez Loiseau, apprentie au Kitchen Galerie Bis, cheffe exécutive de l'Ami Jean, rue Malar. Lisa Desforges, choisie par Alain Ducasse pour incarner Allard, reprend à son compte l'image de la grande Fernande, dans un cadre de bistrot ultra chic, avec ses tables bien nappées, ses deux salles de caractère, ce service policé jamais redondant, ce choix de vins qui sait être bourguignon avec malice, comme on l'a toujours été ici même.

La cuisine ne change pas : elle appartient toujours au registre classique et elle est celle initiée jadis par dame Fernande, remise au goût du jour avec un twist de légèreté, promouvant les escargots en coquilles, le canard aux olives, le ris de veau au sautoir. Et qui y a-t-il de meilleur au monde, dans cette « Rolls » du bistrot, que l'exquis pâté en croûte (au foie gras et à la volaille), les grenouilles fraîches persillées, la salade de haricots verts, champignons boutons, sa fine sauce citronnée, l'œuf mollet, girolles, épinards et mouillettes aillées ou encore le turbot doré, avec blettes et beurre nantais ? Sans omettre les belles glaces du maestro Ducasse, comme celle aux trois vanilles noyée de café et praliné ou la « glaçata pistache/plombières ».

Les liquides au verre jouent l'exception tranquille avec le champagne rosé Rothschild, le montagny 1^{er} cru les Crœts de l'artiste vigneron Stéphane Aladame ou le fruité et charmeur hautes côtes de Nuits de René Bouvier. La merveilleuse maison !

ALLARD

1, rue de l'Éperon, Paris 6° - Tél. 01 43 26 48 23 - **M°** Saint-Michel, Odéon - **Menus :** 28 € (dég., formule), 34 € (dég.) - **Carte :** 75-140 €
12h-14h, 19h-22h - **Ouvert tous les jours**

LE BON SAINT-POURÇAIN

6^e

Voilà un bistrot qui se mérite ! Les prix ont fait, certes, un grand bond avant, les tarifs des vins ne font rire personne. Avec ses quelques tables, son charme ineffable – celui du passé, rajeuni par le malicieux David Lanher -, ses mosaïques au sol, ses chaises en bois, ses banquettes de moleskine, une place ici se conquiert de haute lutte. Le talent du chef Mathieu Techer, natif de la Réunion, passé chez Alain Senderens, au Lucas-Carton, et au Sergent Recruteur, en compagnie d'Antonin Bonnet, y est pour quelque chose.

Ce passionné de photo (celles encadrées au mur sont signées de lui) mitonne une cuisine de fraîcheur et de vérité, basée sur d'excellents produits travaillés sans chichi. Le chou-fleur mariné, en pickles et purée, la terrine de campagne et son chutney, les champignons marinés avec un blanc-manger de champignons façon duxelles font des préliminaires savoureux.

Le plat vedette ? La volaille fermière (de la Cour d'Armoise) avec blettes, pommes de terre, artichauts, sauce vin jaune), dont Mathieu fit son met fétiche dès ses débuts ici même. Mais les encornets farcis d'un « risotto » de courge, avec crème de chorizo, oseille et radicchio, ou encore la côte de cochon avec carottes glacées, purée de patate douce fumée plus sauce carotte/agrumes sont pareillement séducteurs. Du sérieux sans esbroufe ! Les desserts sont des plaisirs régressifs : craquant millefeuille à la crème vanillée, exquise tartellette chocolat avec mousse praliné. On n'oublie pas, in fine, le café Giamaica, l'un des meilleurs du monde ! Si long en bouche, si suave...

LE BON SAINT-POURÇAIN

10bis, rue Servandoni, Paris 6^e • Tél. 01 42 01 78 24 • M^o Mabillon, St-Sulpice
Carte: 85-115 € • 12h-14h30, 19h-22h30 • Fermé lundi, dimanche





LE COMPTOIR

Comme il l'avait fait, en 2014, pour la Régalade, Yves Camdeborde a vendu son Comptoir du Relais à Bruno Doucet. Ce dernier, qui a compris la leçon bistronomique du grand Yves, n'a rien touché ou presque de la carte mise en application par une équipe expérimentée en la demeure. On ne réserve toujours pas. Il y a la queue à toute heure pour pouvoir goûter dans une atmosphère très « bistrot d'antan » les idées du moment et celles de toujours, un tantinet remises au goût du jour.

Belle terrine, mêlant foies de volaille et foies de porc, de la Régalade, amusante carbonara d'oignons rosés de Roscoff et de céleri rave, avec jaune d'œuf, lardons et parmesan, bisque crémeuse de homard au chorizo, avec haricots blancs de Paimpol et piquillos ou encore velouté de potimarron crémeux, croûtons et parmesan, crème légère et ciboulette font des entrées de choix et de grand goût. Les classiques sont également de la partie comme avec ce pied de porc désossé et pané, flanqué de sucrine et de purée de pommes de terre à la moutarde de Meaux ou ces noix de saint Jacques rôties au beurre d'agrumes, laissées dans leurs coquilles, garnies d'une mousseline de chou fleur. On achève avec la poire caramélisée (un peu perdue) sur son crémeux marron au Grand Marnier et sa glace vanille ou encore le gourmand vacherin glacé à la vanille et framboise, avec fruits exotiques et amandes caramélisées.

Pour le vin, on a l'embaras du choix avec une carte éloquente dans tous les vignobles, mais le cahors Combel la Serre « pur fruit du causse » querçynois se boit au verre et à la régalaade... Une transition réussie !

LE COMPTOIR DU RELAIS

9 Carrefour de l'Odéon, Paris 6° • Tél. 01 44 27 07 97 • M° Odéon
Carte : 40-70 € • 12h-23h • **Ouvert tous les jours**

CHEZ MARCEL

Marcel ? C'est Pierre Cheucle, stéphanois d'origine, lyonnais de cœur, parisien depuis belle lurette, à qui on doit la Gentiane, dans la même rue, et qui a fait de son rade gourmand, avec comptoir, banquette, à la déco frôlant le « n'importe quoi, n'importe comment », un lieu de cœur.

On vient y goûter une cuisine d'inspiration très lyonnaise mitonnée avec sérieux par une équipe de cuisine qu'on aperçoit et frôle dès qu'on s'aventure aux toilettes (ces dernières s'atteignent juste derrière les fourneaux!). L'accueil est adorable, l'ardoise du jour renouvelle les propositions de toujours, le bon frichti très canaille offre des variations séductrices sur le thème du cochon dans tous ses états.

Des exemples ? Le carpaccio de betteraves, les mœlleux poireaux mimosa, le saucisson pistaché avec ses pommes à l'huile, l'emblématique carpaccio de poitrine de cochon avec ses condiments vinaigrés, câpres, ail fondu ou encore la salade de champignons de Paris avec ses morceaux de jambon cuit émincé et le suprême de volaille à la crème de champignons, exécutés avec sérieux : bref, du simple, du franc, du bon, du sans chichi.

Les douceurs épousent la tradition et se nomment île flottante, tarte aux pralines et mousse au chocolat. On ajoute que le liquide s'harmonise sans mal ici avec le solide. Ainsi le friand beaujolais villages « vignes de 1940 » de Jean-Michel Dupré et la belle chartreuse verte VSEP, servie un brin réfrigérée, s'avalent comme des élixirs de jouvence. Y'a bon Marcel !

CHEZ MARCEL

7, rue Stanislas, Paris 6^e • Tél. 01 45 48 29 94 • **M°** Notre-Dame-des-Champs **Menus :** 23 € (formule, déj.) • **Carte :** 45-55 € • 12h-14h, 19h-22h30 • Fermé samedi, dimanche





PAUL CHÊNE CERCHE-MIDI **NOUVEAU**

Les frères Dufour, on les connaît chez Paul Chêne, rue Lauriston non loin du Trocadéro. Sébastien l'aîné, Adrien le cadet, qui paraissent travailler en s'amusant – ou l'inverse – ont réussi à recréer des lieux comme avant façon « bistrot de toujours à la parisienne », reprenant la leçon des frères Dumant à l'Auberge Bressane ou au Paris Seize. Ces joyeux lurons ont de quoi tenir : leurs parents possédaient l'emblématique Brasserie Lorraine place des Ternes.

Ils ont tout compris des envies du moment d'une clientèle parisienne qui aime sortir sans forcément casser sa tirelire. Et ont fait de l'œuf mayo, du filet de bœuf au poivre et des vraies frites croustillantes (et maison !) leur credo, le tout dans des décors à l'ancienne retrouvés. C'est exactement ce qu'ils proposent rive gauche, avec un neuf bistrot qui a l'air déjà vieux, savoureux, vif, ludique. Avec leur associé, Charly Laborde, ils débouchent les bouteilles de beaujolais et de bourgognes à qui mieux mieux sur un zinc beau comme un camion.

Crevettes flambées au pastis, escargots persillés en coquilles, œufs Léon (œufs mayo, à la fois moelleux et croustillants, dédiés à un de leurs amis fou du genre), rituel pâté en croûte, andouillette 5 A, sauce moutarde, plus filet de bœuf béarnaise et frites croustillantes, bonnes comme chez le premier Paul Chêne, celui de la rue de Lauriston, c'est dire ! Voilà ce qui vous attend, avec le côte de brouilly du Pavillon de Chavannes. On achève sur la crème brûlée et la tarte très fine aux pommes avec sa glace vanille, propres à faire retomber en enfance.

PAUL CHÊNE CERCHE-MIDI

**79, rue du Cherche-Midi • Paris 6^e • Tél. 01 43 27 70 06 • M^o Saint-Placide
Carte : 35-55 € • 12h-15h, 19h-22h45 • Fermé dimanche**

WADJA

6^e

De ce bistrot à l'ancienne au cœur de Montparnasse, Denise Leguay a peaufiné le décor, apparaissant comme la bonne fée du lieu depuis un quart de siècle. « Wadja » ? Le nom vient d'un couple de Polonais qui reçurent ici tous les peintres et les écrivains de la belle époque de l'École de Paris. Éditeurs, intellos gourmets ou employés du quartier se pressent toujours dans ce charmant repaire, avec ses mosaïques au sol, son large comptoir et sa gaité attirés par la bonne affaire de la formule déjeuner.

C'est derrière le passe qu'il y a du neuf. Après une courte escapade du côté de Georgette, Matthieu Longchamps, déjà présent quatre ans ici même, signe son retour au bercail et remet à l'honneur un registre à la fois tradi', saisonnier et audacieux. Le soir, au fil de l'ardoise ou du menu sage à 36 kopecks, on prend la mesure de ses bons tours. En liminaire, les œufs mollets mayonnaise avec laitue et pickles ont belle mine tandis que les mets de résistance offrent un bel aperçu de sa patte canaille et raffinée.

Le filet de bar poêlé avec wakame, salicornes et aubergine grillée voisine avec la pomme de ris de veau croustillante au sautoir et sa mousseline de carottes au gingembre, sans oublier, au chapitre du gibier, un superbe colvert en deux façons avec thym et laurier. S'y ajoutent une palette de cuvées choisies et des douceurs réussies comme cette fine tarte amandine abricots, glace romarin ou cette exquise crème brûlée à la vanille tonka. Tous chez Wadja !

WADJA

10, rue Grande Chaumière, Paris 6^e • Tél. 01 46 33 02 02 • **M^o** Vavin
Menus : 22, 25 € (dég.), 36 € • **Carte :** 40-60 € • 12h-14h, 19h30-22h
Fermé dimanche





AUX VIEUX GARÇONS NOUVEAU

C'est un bistrot plus que centenaire avec son cadre d'autrefois, son zinc d'époque, ses mosaïques au sol, ses miroirs au mur, ses tables en bois patinées par le temps, ses banquettes de moleskine usée. On peut passer mille fois devant sans s'y arrêter. on a bien tort. Une jeune équipe motivée sous l'égide de Julien Battais qu'on vit jadis à la Garçonnière, dans le 16^e, y propose une cuisine bourgeoise sage comme une image qui s'inscrit avec verve sur les ardoises du moment.

Les hors d'œuvre sont bien vus, comme les œufs mimosa, le velouté de céleri aux noisettes, les poireaux vinaigrette, le joli velouté de châtaignes très automnal avec crème fraîche, lard fumé et noisettes. Les plats de résistance sont plus inégaux, comme ce mi cuit de thon (un peu trop cuit) au sésame et sa salade croquante, le wok d'en-cornets aux légumes ou encore le foie de veau (un peu carbonisé et nerveux) en persillade, avec sa jolie purée maison.

On se rattrape avec les desserts comme la superbe île flottante avec son caramel au beurre salé, sa crème anglaise très vanillée ou encore le café gourmand avec tarte citron meringuée et brownie version mini. Et, côté vins, les splendides flacons, Foillard pour le morgon Côte du Py et Olga Ruffault pour le chinon, font merveille. Voilà une belle adresse aux tarifs sages à retenir. Et ouvre tous les jours! Limonades, café ou grignotis, la terrasse et la salle hors du temps accueillent sans répit. Les éditeurs voisins adorent ce lieu hors d'âge. On les comprend !

AUX VIEUX GARÇONS

213, bd Saint-Germain, Paris 7^e • Tél. 01 42 22 06 57 • M^o Rue du Bac
Carte : 35-55 € • 10h-23h30 • Ouvert tous les jours

BISTROT BELHARA



7^e

Ce fut Léo le Lion, une « petite boîte » comme les aimait Curnonsky. C'est devenu, depuis une décennie déjà, l'ancre de Thierry Dufroux qui, avec quelques coups de pinceaux, de jolis luminaires, et de l'esprit, a façonné un bistrot moderne, sobre et élégant en gardant banquettes, comptoir et céramiques d'avant.

Ce vrai chef, formé chez Bernard Loiseau, Michel Guérard, Alain Ducasse et Firmin Arrambide, a créé un événement qui dure. Le lieu a du chic et du charme, la cuisine, délivrée au gré de formules malicieuses et de mets choisis, se révèle fort sérieuse, entre accents bourgeois et touches de modernité. Ici, tradition, fraîcheur, respect des saisons s'expriment avec finesse et générosité. L'enseigne, clin d'œil au Pays basque, rappelle que Thierry est un enfant de la côte luzienne. De fait, il y a l'accent du pays ici ou là. La formule du déjeuner avec ses pintxos l'illustre bien.

Palourdes et moules en coquilles ouvertes « à la minute », boudin du copain Ospital aux deux pommes, jus corsé, cœurs de ris de veau au beurre demi-sel et leur poêlée de cèpes d'Auvergne, jambon de Bayonne ont du tonus, de la fraîcheur, du caractère. Les desserts suivent le mouvement : tarte Bourdaloue, crème glacée vanille maison, soufflé chocolat cuit minute et vif sorbet orange sanguine ou en saison la tarte aux fraises et sa belle chantilly. La carte des vins recèle une flopée de jolis flacons à bons prix. Service pro, et même enlevé. Notez ce Belhara sur votre carnet d'or !

BISTROT BELHARA

27, rue Duvivier, Paris 7^e • Tél. 01 45 51 41 77 • **M°** Invalides, École Militaire • **Menus** : 24 € (formule, déj.), 34 € (déj.), 46 € (dîn.), 52 €, 60 € (dégustation) • 12h-14h30, 19h-22h30 • Fermé lundi, dimanche





LE BISTROT DE PARIS

Historique, millésime 1965, ce vrai-faux bistrot Art nouveau signé Slavik, créé pour Michel Oliver, qui en fit une star du Paris des années nouvelle cuisine, perdue dans la bonne humeur. La déco avec ses stucs, ses chaises Thonet, sa verrière n'a pas d'âge. Le personnel en noir et blanc a du caractère et n'oublie pas de sourire. Le registre « tradi » est, lui, fort bien tenu.

Bref, on ferait bien sa cantine de ce lieu délicieusement hors vagues et hors mode, tenu avec sérieux par les Paul qui possèdent également Savy dans le 8^e et Chez René boulevard Saint-Germain dans le 5^e. Cette perle discrète est sans doute le joyau de leur petit groupe voué à la bonne « bistrologie » parisienne. Témoins les mets sages et classiques servis là avec sérieux et fidélité.

Œuf mayo, harengs marinés, signés de l'expert du genre, J.-C. David à Boulogne, proposés en terrine et à volonté, avec ses divines pommes à l'huile, pâté en croûte aux foies de volaille, foie de veau escalopé avec vinaigre de framboise, pommes de terre purée ne souffrent guère de discussion.

On y ajoute les jolis cuvées d'une carte des vins qui a de la ressource, comme le chénas fruité à l'envi du Domaine Piron, le marsannay de Sylvain Pataille, vif et racé, qui arrosent à point les jolies douceurs maison comme le craquant et riche paris-brest, la mousse au chocolat et les profiteroles. Le service est enjoué, l'ambiance aussi, le cadre charme toujours. Bref, voilà un lieu très parisien qui mérite bien son nom...

LE BISTROT DE PARIS

33, rue de Lille, Paris 7^e • Tél. 01 42 61 16 83 • M^o Solférino, Rue du Bac
Carte : 45-70 € • 12h-14h30, 19h-23h • Fermé lundi, dimanche

LES BOTANISTES NOUVEAU

7^e

Il y a bien deux décennies que l'on suit le parcours de Jean-Baptiste Gay, depuis l'époque de Baptiste dans le 17^e où ce pâtissier de métier officiait en salle. Il y a une douzaine d'années, il a repris avec son épouse Virginie, l'ex Cigale de la rue Chomel derrière le Bon Marché, qui se nomma un temps le Gorille Blanc. Ils ont fait de ce lieu de bon ton et de bon goût, qui fut de tout temps un bistrot de quartier chic et à résonance littéraire (Jacques Laurent, prix Goncourt pour « les Bêtises », et Michèle Perrein, prix des Libraires pour « le Buveur de Garonne », qui habitaient au-dessus, en furent les pensionnaires réguliers), un repaire d'habitues.

La nouveauté? Leur fiston Paul, de retour de ses classes chez les Meilleurs à la Bouitte de Saint-Martin-de-Belleville, a pris place avec son père en cuisine. D'où ce nouvel esprit sans doute plus gastro que bistrot d'un lieu qui joue le rade gourmand et sophistiqué avec bonheur. Œuf parfait et champignons sauce lie de vin, carré de d'agneau et gratin dauphinois, bar sauvage poêlé et endives braisées, onglet de bœuf et son gratin ont, en tout cas, le chic tradi bienvenu.

En dessert, on craque pour le moelleux au chocolat, les glaces et sorbets maison (pistache, vanille) et l'ananas rôti sorbet coco, macaron maison. Et sur une carte des vins riche de belles surprises, on cède aux plaisirs du bourgogne Milliane 2018 de Claudine Jobard. Jolie maison. Un regret sans doute pour les habitués: l'aimable formule du déjeuner a disparu. Et les prix suivent le mouvement de l'inflation (bar à 40 €).

LES BOTANISTES

11bis, rue Chomel, Paris 7^e • Tél. 01 45 49 04 54 • M° Sèvres-Babylone
Carte: 55-85 € • 12h-14h30, 19h-22h30 • Fermé le dimanche





CAFÉ DES MINISTÈRES

Star de son bout de rue, proche de l'Assemblée Nationale, prisé de la chronique en vogue qui y voit la Rolls du genre, ce bistrot gourmand marie modernité et tradition, malice parisienne et sagesse provinciale avec un allant véritable. Aux commandes du lieu : Jean et Roxane Sévègnes, elle native d'Hennebont, qui a œuvré au Peninsula et chez Spring, lui lotois qui fit son apprentissage chez Alexis Péliou au Gindreau à Saint-Médard-Catus, a travaillé pour Bernard Pacaud à l'Ambroisie, mais aussi Ducasse à Monaco, comme à New York et aux Crayères à Reims.

Après s'être rencontrés chez Hélène Darroze, ils ont repris ce troquet moderne, jadis poissonnier, dont ils ont conservé le décor, le comptoir, les serviettes basques, auquel ils ont insufflé un esprit neuf mais à l'ancienne. Le miracle ? On croit qu'ils ont toujours été là. Et tout ce que proposent Roxane côté vins et Jean côté mets est frappé du sceau du sérieux et de la probité.

Il y a le fameux boudin noir maison en terrine, les escargots sauce bordelaise à la mœlle, le riche vol-au-vent dit « traditionnel », avec ris de veau, volaille (mais sans quenelles ni godiveau, hélas), épinards, jus truffé et asperges, la roborative tête de veau ravigote. Les plats sont copieux, tarifés d'ailleurs sans indulgence, mais pourraient se partager à deux. Les vins au verre ont du répondant. Et, au moment des desserts, on ne loupe pas le flan parisien à la vanille bio de Madagascar ou la superbe profiterole avec glace vanille et sauce au chocolat de Nicolas Berger. Succès aidant, une place ici se gagne de haute lutte!

CAFÉ DES MINISTÈRES

83, rue de l'Université, Paris 7^e • Tél. 01 47 05 43 62 • **M°** Assemblée Nationale • **Carte:** 55-75 € • 9h-21h30 • Fermé lundi midi, samedi, dimanche

CAFÉ MAX

7^e

Frédéric Vardon, formé jadis chez les trois Alain (Ducas, Dutournier, Chapel), qui tient le 39V avenue George V, a repris avec entrain cette institution bistrotière du quartier des Invalides dont il a gardé l'esprit de bon rade chic à l'ancienne, avec son zinc estampillé Nectoux, ses moulures, ses vieux tableaux, ses miroirs, ses belles tables nappées de blanc, sa vaisselle à l'ancienne, bref sa patine authentique, hors mode.

Le style maison – classique chic, raffiné et bourgeois – s'affirme avec netteté, l'accueil et le service de Julio Levée, présent là depuis dix ans déjà, est au petit point. Et les plats, mitonnés par Régis Letourneur, dix huit ans de présence aux fourneaux, sont bien dans le ton : épatant pâté de tête, léger hareng fumé pommes à l'huile, avec ses feuilles de salade fraîches, son assaisonnement au petit point, jolis escargots persillés, Saint-Pierre à la grenobloise avec sa fondue de poireaux font de jolies choses.

Le cassoulet « champion du monde » est un monument du genre avec saucisses de couenne et de Toulouse, cuisse de canard braisée (et confite), poitrine de porc fondante et haricots tarbais mijotés à point sous leur fine chapelure. Là-dessus, on goûte en côtes catalanes « la Mariota Sudaka » des Diaz qui coule en bouche comme du velours. Et on achève avec la riche crêpe Suzette flambée au Grand Marnier, sans omettre de céder en prime à l'un des meilleurs babas de Paris arrosé fièrement de rhum Saint-James et pourvu d'une splendide crème chantilly vanillée. Vive le Café Max retrouvé !

CAFÉ MAX

7, avenue de la Motte-Picquet, Paris 7^e • Tél. 01 47 05 57 66 • M° La Tour Maubourg, École Militaire • Carte : 55-75 € • 12h-14h15, 19h15-22h
Fermé samedi, dimanche





CAFÉ LIGNAC

C'était le Café Constant, c'est devenu le Café Lignac, modernisant un brin le lieu avec ses nouveaux luminaires au bar, son service jeune et dynamique, ses plats de toujours revus en légèreté. Le lieu a du chic, même s'il garde son côté popu de rade de quartier revu en QG gourmet, le petit déjeuner étant servi dès 7h30 avec viennoiseries et chocolat maison.

L'œuf mimosa additionné de fines lamelles de thon à l'huile d'olive, les encornets grillés relevés d'une crème de chorizo, les escargots en coquilles avec leur persillade, le pâté en croûte aux pistaches avec son céleri rémoulade font des entrées toniques. L'ambiance est là et la manière ne manque pas de panache. Au registre des mets, le plantureux et cependant fin vol-au-vent de ris de veau, champignons, sauce Albufera, joue les vedettes. Mais le filet de bœuf rôti avec son foie gras poêlé à la Rossini et ses pommes Darphin, comme le paleron de bœuf confit à l'ail ou encore le saumon à la plancha flanqué de sa béarnaise émulsionnée et d'une écrasée de pommes de terre tiennent bien la route.

Le choix de vins séduit, avec le simple bourgogne coteaux de l'Auxois du maestro Jacky Confuron et le vertueux morgon de chez Marcel Lapierre. Assez pour se mettre le cœur en joie et le palais en fête avant le mille-feuille vanille et son praliné de noix de pécan ou la tarte Tatin avec sa crème crue. On termine par le joli calvados de Roger Groult à Saint-Cyr-du-Ronceray en prédisant à ce café gourmand un bel avenir.

CAFÉ LIGNAC

139, rue Saint-Dominique, Paris 7^e - Tél. 01 47 53 73 34 - **M°** La Tour Maubourg - **Menus:** 22 (plat du jour, sem.) € - **Carte:** 45-70 €
Petit-déjeuner dès 7h30. **Pâtisseries** 15h-19h 12h-14h30, 19h-22h30
Café: 7h30-23h - **Ouvert tous les jours**

LA FONTAINE DE MARS NOUVEAU

7^e

Cette demeure trône comme une perle face à la fontaine de la rue Saint-Dominique aux airs de Piazzetta romaine. Elle date de 1908, a été revue dans les années 1920, avant d'être reprise en 1991 par les Boudon, Christiane et Jacques, qui lui conservent son côté Art déco.

On vient pour la terrasse sous les colonnades, le cadre intérieur avec boiseries, nappes à carreaux, banquettes de cuir, comptoir en étain, mosaïques au sol. Mais le bon frichti, orienté Sud-Ouest et veillé depuis 31 ans par l'aguerri Pierre Saugrain a son mot à dire : foie gras de canard au naturel, escargots persillés, asperges des Landes et crème de foie gras ou cassoulet comme à Toulouse ne manquent pas de répondre. Barack Obama qui vint dîner en famille en juin 2009 - et y revint - a « boosté » la demeure auprès de la clientèle américaine venue découvrir le vrai Paris, goûter le boudin de Parra aux pommes, comme l'andouillette de Duval servie avec ses frites. Le poulet rôti pommes purée du dimanche fait un tabac justifié.

Certes, les prix suivent le mouvement de l'inflation, mais le gaillac de Rotier, servi en pot de 49 cl et tarifé sagement 14 €, se boit à la régalade et ne fait guère monter la note. Le service est fort civil, les desserts ne méritent guère (exquise tourtière landaise aux pruneaux avec sa glace à l'armagnac, tarte Bourdaloue), tandis que le semainier se renouvelle (le vendredi, par exemple, c'est poisson, le mardi fricassée de volaille à la moutarde). Bref, voilà un théâtre gourmand où il se passe toujours quelque chose.

LA FONTAINE DE MARS

129, rue Saint-Dominique, Paris 7^e • Tél. 01 47 05 46 44 • M° Alma-Marceau, La Tour Maubourg • Carte: 65-95 € • 12h-15h, 19h15-23h
Ouvert tous les jours





OUI MON GÉNÉRAL

Au cœur du quartier des ministères, ce lieu joyeux balance entre troquet moderne et café à l'ancienne, avec ses vitrines et casiers, sa terrasse, ses tablées nombreuses. Bien sûr, il peut y avoir un ratage ou une table oubliée (la dernière fois, c'était la nôtre), l'homme de salle Nicolas Bessière colmate les brèches ici et là et fait face comme il peut au succès.

En cuisine, Stéphane Reynaud, auteur de « Ripailles » et « Bistrotier », joue admirablement des airs modernes, drôles, suaves, avec des produits d'exception et des plats qui détonnent et ne sont pas toujours où on les attend. Des exemples ? Ces anchois marinés au goût fumé à l'huile de romarin et pommes vertes, cet œuf mayo bio à l'ail des ours, ce croustillant de tête de veau, avec sa « gribiche qui biche », magnifique de goût, de croquant et de sapidité.

Tout ici se partage, se goûte avec plaisir, saucisson sec de Saint-Agrève, terrine de campagne maison ou pâté en croûte. On ne plaisante pas avec la viande, ainsi ce remarquable cœur d'entrecôte d'Argentine mûré, proposé saignant, relevé d'une crème au poivre de Kompot frais, flanqué d'un bol de frites maison à la fois croustillantes et moelleuses. La carte des vins est un livre d'heures, avec ses flacons de prestige et ses trouvailles. Le sucré se montre bien vu et généreux, comme le prouve cette superbe crème brûlée à la rhubarbe joliment acidulée. Au moment de la note, se livre une dégustation comparée des armagnacs de la collection maison. Ne la loupez pas, c'est le grand moment qui exprime la générosité vraie, le naturel de la demeure.

OUI, MON GÉNÉRAL

14, rue du Général Bertrand, Paris 7^e • Tél. 01 47 83 76 66
M^o Duroc, Ségur • **Carte:** 40-60 € • 7h30-0h30 (dim 7h30-15h30)
Fermé dimanche soir

RACINES DES PRÉS

7^e

Il y a toujours un après à Saint-Germain-des-Prés. La preuve ? La belle réussite de ce bistro signé David Lanher et Laurent Plantier, avec une équipe enlevée par Alexandre Navarro, ancien du Violon d'Ingres, passé au Pré Catelan et au Plaza-Athénée, qui cuisine comme l'oiseau chante. La maison fait le plein, avec un cadre de comptoir sobre et sans luxe, et des prix qui volent sans doute un peu haut pour le genre bistro, mais justifiés par la qualité de ce qui est ici servi. Sans oublier une carte des vins qui donne le tournis.

Au programme : des choses fines, sereines, sur un registre bourgeois à peine modernisé. Ainsi, un pâté en croûte d'exception au cochon, avec volaille et foie gras, un poulpe grillé au ketchup de courge ou encore un œuf mollet aux champignons de Paris et condiment raifort de belle extraction font des entrées de grande classe.

Les plats de « résistance » ? Le cabillaud confit à l'huile d'olive enveloppé dans ses pousses d'épinard avec ses gnocchi au sarrasin, son sublime sabayon de beurre blanc fumé – un modèle du genre beurre nantais à peine revisité – ou encore le tendre filet de bœuf avec son gratin de macaroni et ses morilles au vin jaune. La palette sucrée se révèle également de belle tenue avec le vacherin glacé aux fruits exotiques où domine la mangue avec une mousse coco et les profiteroles glacées aux fèves de tonka et leur sauce chocolat chaud. Réservez ! Carte des vins étourdissante. De qualité. Et de prix... La plaisante formule du midi a du succès. On comprend vite pourquoi...

RACINES DES PRÉS

1, rue de Gribeauval, Paris 7^e • Tél. 01 45 48 14 16 • **M°** Rue du Bac
Menus : 38 € (formule, déj.), 45 € (déj.), 69 €, 81 € • **Carte :** 65-90 €
12h-14h, 19h30-22h30 • Fermé lundi, dimanche





LE ROYAL BAR

Le nom du lieu paraît sortir d'un roman de Modiano. Le cadre aussi. Les auteurs de ce remake de charme : Achille et Stanislas Dumant, fils, respectivement, de Jérôme et Stéphane, les deux frères qui trustent une partie de l'offre bistrotière de caractère dans la capitale. Tous deux montrent ici qu'ils sont capables de faire comme leurs aînés : reprendre un endroit des années 1950, lui redonner une âme, peaufiner son côté nostalgique, à coups de plaques retrouvées, de miroirs vantant les vignobles de France.

Il y a le cadre chaleureux, le comptoir en cuivre, les chaises et tables en bois, la carte remettant à la mode les classiques. Si vous avez déjà fréquenté les Marches, Aux Bons Crus, Aux Crus de Bourgogne, le Paris Seize, l'Auberge Bressane, vous connaissez la musique, celle de « la bonne cuisine parisienne », des vins de soif, des banquettes en skaï.

Plus, bien sûr, ces mets qu'on aime, d'hier, d'avant-hier, de demain. Qui ont nom œufs mayo, escargots de Bourgogne, salade d'endives, noix et roquefort, plus divers croque-monsieur, des omelettes à foison, qui se croquent comme des friandises. L'ardoise change, le bon frichti s'enrichit, même si la simplicité règne là en maîtresse exigeante : cabillaud à la crème ou sauce vierge et haricots verts frais, tartare de bœuf, avec ses frites maison, sa salade verte. Plus ces douceurs indémodables qui mettent le cœur en joie : (fondante) tarte Tatin et crème crue, baba au rhum, crème caramel. On boit là-dessus le riant irancy «Fontaine Goby». Vive la nostalgie !

ROYAL BAR

221, rue de Grenelle, Paris 7^e • Tél. 01 47 53 92 90 • **M°** École Militaire
Carte: 30-40 € • 12h-15h30, 18h30-minuit • Fermé lundi, dimanche soir

LE SANCERRE RIVE GAUCHE NOUVEAU

7^e

La rénovation du bon vieux Sancerre de l'avenue Rapp avec ses tables en bois, son grand comptoir, son murs de cadres un rien british est l'œuvre d'Anne-Cécile Faye. Cette aubergiste alerte veille le lieu avec vivacité, conseillant les vins avec malice, les mets avec emphase. Elle est tombé sur un sacré cheval de retour en la personne d'Éric Lecerf. Cet ancien chef de Joël Robuchon, qui travailla 30 ans durant avec le maître de la rue de Longchamp, mais aussi dans sa brasserie d'Orléans, montre qu'il n'a aucunement perdu la main. Tout ce que touche cet artiste des fourneaux se transforme en or.

Un « simple » œuf mayo, avec sa mayonnaise aérienne, son œuf dur presque tendre, un pâté en croûte au foie gras d'une bouleversante acuité, sans omettre un splendide haddock au beurre blanc, et surtout un fameux chou farci, le meilleur de Paris, avec sa farce fine de foie gras, truffe, jarret de veau désossé, chair à saucisse, plus une réduction d'orange au zeste façon osso bucco, qui constitue un chef d'œuvre du genre : voilà qui donne envie d'avoir là son rond de serviette.

La virevoltante Anne-Cécile sélectionne les flacons avec minutie, les vantant avec en-train : fringant sancerre blanc du domaine de la Moussière d'Alphonse Mellot, séducteur et élégant bourgogne rouge Hautes Côtes de Nuits d'Aurélien Verdet. Pour conclure les douceurs sont frappées du sceau de l'évidence gourmande : clafoutis aux poires, flan parisien à la vanille, tarte au citron et divine crème brûlée aux gousses de vanille à racler à la cuiller. Une vraie bonne pioche !

LE SANCERRE RIVE GAUCHE

22, avenue Rapp, Paris 7^e • Tél. 01 43 06 87 98 • **M^o** École Militaire, Alma-Marceau • **Menus :** 28 € (formule déj.), 32 € • **Carte :** 55-65 €
12h-14h, 19h-21h30 • Fermé samedi midi, dimanche





BRASSERIE BAROCHE

David Baroche ne fait rien comme tout le monde. Il fut charcutier en Mayenne, aubergiste à l'enseigne du Petit Théâtre, place du Marché Saint-Honoré. Depuis près d'une décennie, il a fait d'un bistrot d'angle, entre la brasserie, le loft, le rade de quartier, un lieu affable où chacun trouve sa place et son plat. L'atmosphère est bouillonnante, la carte des vins riche dans tous les terroirs et si, côté mets, le cochon est roi, avec du fait maison de très bon ton, croques, salades, carpaccios et poissons selon le vent du marché jouent des airs modernes réussis.

Bref, on peut taquiner ici les escargots dans leur farce aux pommes de terre, le formidable pâté en croûte, comme la saucisse purée (fabriquée par ses soins), les gambas en pâte à filo avec leur mayonnaise « spicy » ou les asperges des Landes sauce mousseline avec leurs copeaux de parmesan. Manière de dire que le gars David, aubergiste vertueux et bistrotier amoureux de son métier, a soin de faire plaisir à tous. Il vous fait goûter le pouilly-fuissé de Pascal Renaud, qui cadre bien avec les entrées, et le moulin-à-vent vieilles vignes de la famille Pâtenôte à l'appréciable longueur en bouche.

Les plats de résistance ? Outre le mariage de l'échine de cochon et du poulpe grillé, qui fait une proposition audacieuse et alléchante, le bar aux asperges avec son risotto aux petits pois et le cabillaud snacké avec sa julienne de légumes vaut également le coup de fourchette. Heureuse conclusion avec cet irrésistible millefeuille praliné au caramel et beurre salé. Merveilleux Baroche !

BRASSERIE BAROCHE

101, rue la Boétie, Paris 8^e • Tél. 01 43 59 69 57 • **M°** Franklin D. Roosevelt, Saint-Philippe du Roule • **Menus :** 19,50 € (déjeuner, formule), 32 € (dîner) • **Carte :** 35-50 € • 7h-00h30 • Fermé le dimanche

L'ÉVASION NOUVEAU

8^e

Chic, chère, choc, c'est la belle halte gourmande, connue des gourmets exigeants, façon club d'habitué, discrète et régulière, voisine de l'église Saint-Augustin. Catherine et Laurent Brenta l'animent avec passion, servent une cuisine apparemment simple, quoique réalisée avec des produits d'exception. Les habitués de bureaux voisins acceptent de payer ici le prix de la qualité, car ils savent que ce qu'on leur propose vaut incontestablement le détour et la dégustation.

Les belles viandes, choisies par le copain Hugo Desnoyer, les mets mijotés, les hors d'œuvre changeants ou classiques, les beaux vins au verre glanés avec la complicité des voisines Caves Augé: voilà, entre autres, ce qui vous attend là, sur des tables sans nappes, mais avec des couverts d'élite pour carnassiers convaincus. Au programme: l'œuf bio mayo façon mimosa et sa macédoine de légumes, qui reçut jadis le couronnement de l'ASOM (Association pour la Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise), la belle saucisse de chez Desnoyer au couteau, servie avec sa pommes purée digne de Robuchon, ou encore la blanquette de veau avec sa sauce au vin jaune et aux morilles.

S'y adjoignent le légendaire Paris-Brest, servi avec sa pâte à chou encore tiède et sa crème mousseline pralinée et les vins du moment à découvrir comme le vif montagny premier cru les Coères 2021 du domaine Feuillat-Juillot ou le séducteur rouge « Ainsi soit-il » du domaine Les Terriens 2020 en côtes du Rhône. Un lieu sérieux, apaisant, reconfortant pour une évasion qui fait du bien. Réservez !

L'ÉVASION

7, pl. Saint-Augustin, Paris 8^e • Tél. 01 45 22 66 20 • M^o Saint-Augustin
Carte : 65-95 € • 12h30-14h30, 19h-22h • Fermé samedi, dimanche





LE GRIFFONNIER

À deux pas de l'Élysée et du ministère de l'Intérieur, ce bistrot bar à vins est une institution de la République. Cédric Duthilleul, façon greffier du bon canon et des jolis mets, a su imposer sa marque, son style, avec verve, sans effet de manches, jouant la qualité du produit dans l'assiette et le sourire à l'accueil.

Comme les vieux habitués, on se rallie aux suggestions du jour. Il y a les rondelles de saucisson, une tranquette de foie gras de canard maison, du céleri rémoulade relevé juste ce qu'il faut, un fameux tartare, issu d'aiguillette et coupé au couteau, assaisonné à point, avec ses câpres, ses frites croustillantes, plus, en fière escorte, le givry de Joblot. Vif, limpide, frais, gouailleur, un repas de copain idéal pour entamer la journée du bon pied.

Le public du rez-de-chaussée, comme celui du premier étage, est drôle, chic, bigarré. Goûtant le jambon persillé, la joue de cochon corse séchée, les œufs mayo ou les escargots (sauvages) de Bourgogne. Sans omettre les filets d'anchois frais marinés, pommes à l'huile et tous les morceaux de bœuf made in les Nivernaises : ongle aux échalotes, entrecôte poêlée à la moëlle (de 400 g), filet de bœuf sauce poivre ou juste poêlé. Et en issue, la belle assiette de fromages affinés à cœur, comme la brave crème brûlée ou l'ananas frais, sont de bon augure. C'est la grande foule et l'on se serre là avec plaisir pour un moment de simplicité royale (ou présidentielle) au cœur de Paris.

LE GRIFFONNIER

8 rue des Saussaies, Paris 8^e • Tél. 01 42 65 17 17 • M^o Miromesnil
Carte : 35-65 € • 8h-19h • Fermé tous les soirs (sauf jeudi), samedi, dimanche

OH VIN DIEU!



NOUVEAU

8^e

En lieu et place de l'ex-Crétois, dans le quartier de l'Europe riche en bureaux, voilà la maison de Sébastien Mayol. Cet ex fils de pub est devenu bistrotier de charme et sommelier amateur avec passion. Ses vins sont choisis avec pertinence, tarifés sans outrance. Un croquant muscat du domaine Faller au Weinbach ou un vif muscadet Amphibolite de Jo Landron font de jolies introductions au style maison.

Le patron a du bagout. Les photos encadrées aux murs vous mettent dans l'ambiance de copains soiffards façon « Tontons flingueurs », réchauffant le décor un peu neutre, avec ses tables en bois sans nappes et son comptoir encombré de flacons. La cuisine d'Ethan Goode, natif de Miami, passé dans les rades gourmands de David Lanher (Racines) est un peu brute de décoffrage mais séduit.

Velouté de butternut comme chez Tata Irène, salade d'endives au stilton, vinaigrette de noix et poire, œuf mayo de Noël avec poutargue (on ne la sent guère...), herbes et graines de tournesol, filet de turbot (présenté avec sa peau) aux lentilles et légumes d'hiver, volaille de Bresse aux morilles et vin jaune se goûtent avec plaisir.

Un bémol côté douceurs, en demi-teinte, avec les clémentines rôties au romarin, un brin amères, leur ganache montée qui côtoient le joli ananas poché aux épices douces. Mais côté vins, on se rattrape avec le splendide chassagne 2020 de Bruno Colin, au fruité intense, et, in fine, la Folle et Douce de Valcombe ne titrant que 9,5° fait un dessert à lui seul. Santé à tous !

OH VIN DIEU!

19, rue Treilhard, Paris 8^e • Tél. 01 45 63 34 17 • M° Miromesnil

Carte : 60-75 € • 12h-15h, 19h-23h • Fermé samedi, dimanche





LE PETIT GEORGE

Une perle rare ? Une divine surprise ? Une aubaine à garder pour vos amis ? Y'a de ça chez ce « Petit George » (sans « s »). Créé par Romain Rio, hôtelier à l'enseigne toute voisine du Châteaubriand et du George Washington, à deux pas des Champs-Élysées, en lieu et place d'un rade de quartier dont il a gardé le bar en onyx, cuivre et marbre. Il y a ajouté de beaux luminaires modernes, des banquettes confortables, de belles nappes blanches, des couverts en argenterie, imaginé une carte des vins courte mais de haute tenue, tout en donnant carte blanche à une équipe de salle et de cuisine fort sérieuse pour faire plaisir à tous avec des produits de qualité.

La carte livre un éventail habile, à coups d'anchois de Cantabrie, de terrine de campagne et chutney d'oignons, ou encore ce joli mariage avec champignons sauvages, émulsion parmesan et jaune d'œuf confit, sans omettre côté plats, le beau risotto de saint-jacques à l'encre de seiche ou la picanha de bœuf, sauce foie gras, ail en chemise et pommes grenailles.

Sur le mode carnassier, « l'exceptionnelle » côte de bœuf de Galice flanquée de ses frites maison emballe. Plus tous ces vins qui vous mettent le cœur en fête et le palais en joie : élégant moulin-à-vent du Château des Jacques, séducteur bourgogne de Guillot Broux. Avant le calvados de chez Drouin à Coudray-Rabut qui arrose à point la tarte Tatin flambée au calvados. Mais le paris-brest et l'ananas caramélisé avec sa glace vanille ne sont pas mal. Service vif et complice !

8^e

LE PETIT GEORGE

37, rue Washington, Paris 8^e • Tél. 01 42 89 10 97 • M^o George V
Carte : 55-75 € • 12h-14h30, 19h30-22h30 • Fermé lundi, dimanche

SAVY

Le lieu est magique, avec ce cadre Art déco qui traverse les modes et le temps, depuis 1923, donnant parfois le sentiment de dîner dans un compartiment de l'Orient Express, ses banquettes, ses recoins boisés, ses patères aux airs de porte-bagages. Les Paul gèrent le lieu avec sérieux, en collaboration avec des membres de la famille Dumas-Hermès, également associés.

Le personnel de salle est rodé, les mosaïques au sol font leur petit effet. Et en cuisine, le jeune Jérémie Tordjman, passé par l'Olivier du Marais, est au fait de son sujet. Ce que l'on trouve là ? Du classique bistrotier, sans prétention, ni faiblesse. Œuf bio mayo avec sa présentation ouvragée, filet de thon mariné et snacké aux échalotes, remarquable foie de veau escalopé, lard et pommes – qui, à lui seul, mériterait la visite –, vertueux tripoux de chez Conquet à Laguiole ou belle épaule d'agneau confite flanquée de frites maison valent le détour. Les joyeux flacons comme le chénas de la maison Piron ou le marsannay de Sylvain Pataille jouent les escortes de bon ton.

On achève avec l'assiette de fromages gentiment affinés, le baba (un brin faiblard, sauvé par son excellent rhum HSE) ou encore la mousse au chocolat, légèrement figée, avec son coulis de café. On se rattrape en sacrifiant à la vieille prune de Souillac ou au calvados de Roger Groult à Saint-Cyr-du-Ronceray, en se disant que la vie a du bon chez Savy...

SAVY

23, rue Bayard, Paris 8^e • Tél. 01 47 23 46 98 • **M°** Franklin D. Roosevelt
Carte : 45-60 € • 12h-14h30, 19h-23h30 • Fermé samedi, dimanche





LE BEUCÉ

Dans la famille Bénard, on demande le fils. Et c'est bien Marius, fils de Gilles Bénard, qu'on connut jadis chez Quedubon, rue du Plateau, près des Buttes-Chaumont, et chez Ramulaud, à deux pas de la place de la Nation, qui officie dans ce Beucé de belle venue. Ce fils d'aubergiste grande gueule, mais discret, formé jadis au Repaire de Cartouche avec Rodolphe Paquin, a de qui tenir. Les jolis vins qui ont du caractère et une belle nature, les plats qui ont de la patte et de la tenue, les abats canailles, les idées de saison, celles de toujours : voilà sa marque.

Dans un bistrot charmeur, avec son comptoir, son mur de pierres apparentes, son ardoise géante, qui fut jadis Encore, sur un mode franco-japonais, il démontre son savoir-faire. On se régale là sans manière de choses fines et bonnes : terrine de campagne, cornichons et salade, cervelle de veau meunière, huîtres creuses d'Isigny, entre-côte Simmental poêlée, pommes grenailles et vert de blettes, tendre galette de cochon du Sud-Ouest, avec son jus au pimenton et sa purée de pommes de terre assurent.

Le tout s'arrose d'un fruité brouilly de chez Alex Foillard. Et on embraye sur de plaisantes douceurs. Sablé breton, crème mascarpone et orange d'Amalfi ou crumble pommes-noisettes et crème Chantilly se goûtent avec joie. Le service est alerte, l'ambiance joyeuse. Bref, voilà un bistrot à noter sur votre agenda de cœur et un fils bien digne de la réputation paternelle. La maison a d'ailleurs reçu notre trophée de la Transmission l'année passée.

LE BEUCÉ

43, rue Richer, Paris 9^e - Tél. 01 72 60 97 72 - **M°** Grands Boulevards, Cadet - **Menus :** 23 € (dég.) - **Carte :** 45-65 € - 12h-14h, 18h-22h30
Fermé lundi, samedi midi, dimanche

LE BON GEORGES

9^e

C'est un bistrot idéal, une sorte de lieu rêvé au cœur de la Nouvelle Athènes. Benoît Duval Arnould, ingénieur en agriculture et autodidacte passionné, a imaginé le restaurant de ses songes : plaques, ardoises, banquettes, patiné depuis une décennie. Le personnel est enthousiaste. Le public y croit, vient là pour se faire fête, voir, boire et goûter, au fil de l'ardoise changeante, des choses exquis comme le maquereau au vin blanc avec sa salade de pommes de terre et sa crème de raifort, les fraîches vénéus si iodées des îles des Glénans parfumées et adoucies à la bonne crème normande, l'épatante épaule d'agneau d'Auvergne, avec son jus d'agneau, son ail confit, ses pommes de terre sautées façon « bonne femme » ou encore la divine truite d'Archiane, issue d'un élevage rare de la Drôme, taquinée d'une sauce vierge et que flanque un splendide risotto d'épeautre aux cardes. Magique! Et roboratif...

Le répertoire de la maison est large, la carte des vins vaste, les prix sautillent, tous les terroirs sont au rendez-vous. Il faut aussi tester la table d'hôte où le chef Loïc Lobet, cuisine devant vous au gré de son humeur et du marché. Mais on ne se prive pas des desserts qui sont des monuments de gourmandise sans âge, comme le fondant au chocolat avec sa belle glace vanille ou encore le baba au rhum.

In fine, le moment des digestifs constitue un véritable spectacle avec la dégustation des différentes cuvées de Chartreuse ou encore l'armagnac du baron G. Legrand issu de Jéroboam que l'on siffle à la régalaide.

LE BON GEORGES

45, rue Saint Georges, Paris 9^e - Tél. 01 48 78 40 30 - M° Saint-Georges
Menus : 26 €, 38 € (formule déj.) - **Carte :** 50-65 € - 12h-14h30, 19h-22h30 - **Ouvert tous les jours**





BOURGOGNE SUD NOUVEAU

Changement de patron, mais non de style, dans cette ambassade du pays mâconnais voisine du Casino de Paris. Alain Manquat, ex proprio d'Elmer, a veillé à ne rien toucher du bel esprit mi-bourguignon mi-lyonnais instillé par son prédécesseur Gilles Breuil. Le décor, sans chichi, demeure le théâtre d'une atmosphère bon enfant. On s'y bouscule, midi et soir, pour goûter un répertoire de tradition.

L'habile menu-carte fait figure d'aubaine, avec des prémices qui donnent le ton, faisant la part belle aux délices charcutiers de la rituelle maison Bobosse à Saint-Jean-d'Ardières. Le saucisson brioché avec sa crème au mâcon blanc juxte le jambon persillé, la riche salade mâconnaise avec lardons fumés, croûtons, pommes de terre et œuf poché ou les œufs en meurette généreusement lardés. Coté plats, toujours du solide avec la quenelle de brochet sauce Nantua ou l'andouillette de veau lyonnaise, flanquée de sa pomme purée, trônant comme des perles canailles. Mais le rognon de veau entier ou la banquette de veau font également des instants de plaisir sans fard.

Sur cette riche partition, le choix de flacons oscille entre croupes du Beaujolais & bon coûts du mâconnais. Viré-cessé du domaine Michel ou fruité julié des Hautes-Combes dansent la sarabande et cadrent bien avec le propos maison. En prime, une honnête formule déjeuner et des douceurs charmeuses. Grosse profiterole maison arrosée d'un épais chocolat chaud, soufflé au Grand Marnier ou idéal mâconnais signent en fanfare le terme du voyage Paris-Mâcon.

BOURGOGNE SUD

14, rue de Clichy, Paris 9^e • Tél. 01 48 74 51 27 • M° Trinité, Liège
Menus : 21,90 € (formule), 27,40 € (dég.), 29,50 €, 36,50 € (menu carte)
Carte : 35-55 € • Fermé lundi soir, samedi midi, dimanche

COMPTOIR CANAILLE



NOUVEAU

9^e

Dix ans déjà que Sébastien Guillo et Yann le Pevedic, jouent les bistro-tiers espiègles, se dédoublant à Ménilmontant, prônant le bon rapport qualité-prix, les mets du marché et les abats ciselés avec malice et finesse. Les gourmets de la Nouvelle Athènes viennent toujours se faire fête dans leur premier repaire du 25, rue La Bruyère. Mais c'est à deux pas de là, au 31 de la même rue, que le duo a fraîchement signé son dernier fait d'armes.

Les deux drilles ont, en effet, repris la voisine table toscane de Gabriele Muti, pour y installer leur « Comptoir ». Zinc massif, déco léchée, ambiance joviale, ils ont transformé le cadre avec éclat, confiant les clés des fourneaux à l'italienne Paola Vialetto. Cette milanaise douée, ayant aiguisé ses couteaux chez l'étoilé Unico et au San Regis de Venise, livre ici une partition tradi qui plait sans mal, revoyant la cuisine bistrot à l'aune de la légèreté et la teintant de jolies notes transalpines. Pour preuve, cette exceptionnelle terrine de lapin avec pickles voisinant avec de bouleversants gnudi à la crème de brocoli, basilic et chèvre frais.

Savoureux et bien vus, les plats ne trichent guère tels le généreux filet mignon de cochon avec mousseline de carottes, asperges et oignons nouveaux rôtis ou la belle côte de veau en cocotte sur lit de pommes grenailles, carottes et asperges. Yann arrose l'ensemble de jolies trouvailles liquides tandis que la vive Paola prouve qu'elle excelle aussi côté sucré, avec des gourmandises à fondre comme ce superbe chou croustillant avec crème pâtissière à la vanille torréfiée et pistaches. Une vraie bonne pioche !

COMPTOIR CANAILLE

31, rue la Bruyère, Paris 9^e • Tél. 01 40 36 00 12 • M° Liège, Saint-Georges
Carte : 40-55€ • Fermé samedi, dimanche





HECTAR **NOUVEAU**

Benjamin Schmitt? On l'a connu à l'Office rue Richer avec Charles Compagnon, il venait du Meurice sous la houlette de Yannick Alléno. Il est passé entre temps au Taillevent avec David Bizet puis Jocelyn Herland, puis, avec le premier, à l'Oiseau Blanc du Péninsula. Le voilà à son compte dans une ancienne table italienne revue drôle et alerte, avec ses chaises modernes, ses jolis luminaires, le four à pizza qu'on a conservé.

Benjamin joue là une partition classique auréolée de sa manière précise, ludique et savoureuse: un mimosa de poireaux « twisté » avec sa vinaigrette tiède, câpres et une splendide moutarde fumée, des sardines à la flamme, fenouil étuvé, sorbet tomate, sucs d'arête, plus la belle volaille d'Arnaud Tauzin à Saint-Sever dans les Landes, en deux cuissons, la peau croustillante, avec guanciale, asperge à la flamme, jus au fino.

Il y aussi les exquis gnocchis glacés, céleri confit, comté, champignons bruns de Paris, asperges vertes, sabayon au vin jaune plus ce morceau d'anthologie régionale qu'offre le cassoulet de Castelnaudary, sans chapelure, avec couenne, confit, saucisse de Toulouse, haricots du Lauragais, demeurés fermes à la cuisson, « dans le respect de la tradition ». Entre goût de toujours et revisites bien vues, les desserts suivent le mouvement avec la pavlova fraise et rhubarbe, sorbet herbettes, meringue croquante ou cette exquise mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède avec son café givré. Là-dessus, on boit, au verre, des vins de cœur dans tous les vignobles, avec l'envie de revenir en hâte.

HECTAR

41, rue Catherine de la Rochefoucauld, Paris 9^e • Tél. 01 42 81 00 17
M^o Saint-Georges, Trinité • Menus: 26 € (formule, déj.), 69 € (dégustation)
Carte: 55-75 € • 12h-14h30, 19h-22h • Fermé lundi, dimanche

LORETTE



9^e

On vous a parlé de Vincent Pétron et de sa Lorette, dès ses débuts, à l'heure où sa maison se nommait « Lorette et les Garçons » - l'église Notre Dame de Lorette est la porte à côté et il démarra avec un associé qui a, depuis, repris sa liberté. Ce joyeux drille, qui officie désormais en solo, demeure virevoltant, témoignant d'un enthousiasme débordant, mettant de la joie de vivre dans sa maison.

Ancien des frères Dumant, côté Pizzeria d'Auteuil, le petit Vincent a retenu la leçon de la « bonne cuisine parisienne », comme du cadre comme autrefois « plus vrai que vrai ». S'il fut notre « jeune bistrotier » de l'an passé, lors de la cérémonie de notre petit guide des bistrots, le coup de cœur dure pour sa table à l'ancienne, son cadre comme avant, ses mosaïques au sol, son comptoir desserte, ses miroirs, ses plats de toujours traités avec sérieux.

Escargots de Bourgogne, œuf mayo, asperges sauce hollandaise, tartare frites et salade, faux filet sauce poivre, bar au beurre blanc ou profiteroles au chocolat « monumentales », avec leur service au guéridon, la sauce chaude qui tombe, comme un élixir de jouvence, de la casserole en cuivre dans l'assiette, la chantilly légère : tout cela paraît neuf, léger et frais.

Pas de doute : ce Vincent est un magicien qui vous déniche un moulin-à-vent de Kevin Descombes de derrière les fagots, vous fait voir la vie en rose, et vous propose avec le café « une petite prune ». Il y a mille bistrots dans Paris. Il n'y a qu'une seule Lorette et un unique Vincent Pétron.

LORETTE

9 rue Saint-Lazare, Paris 9^e • Tél. 01 42 06 94 98 • **M°** Notre-Dame-de-Lorette • **Menus :** 21 € (déjeuner, semaine, formule) • **Carte :** 35-45 €
12h-14h30, 19h30-22h30 • Fermé dimanche





LA TUTE NOUVEAU

Passage de flambeau réussi rue Rossini, où Emmanuel Maquaire a cédé sa tute parisienne pour retrouver ses racines béarnaises. Sa tanière (celle de l'ours en bigourdan) continue d'écrire son destin entre de bonnes mains. Celles de Laurent Desmars, passionné de lieux d'époque et aussi à la tête du Bon Bock à Montmartre. Ce dernier a préservé l'ambiance, l'assiette et le cadre imaginés ici par son prédécesseur. Larges miroirs, mosaïques, le décor séduit avec, dans l'arrière salle, son vitrail de confiserie sous un plafond de vieilles affiches.

Le chic de cette auberge de ville ? Son ouverture en continu permettant de s'encailler sans trêve, en cassant la croûte ou en descendant petits noirs et verres au comptoir du matin à tard le soir. L'ardoise met toujours à l'honneur les spécialités du Sud-Ouest et les classiques de bon ton. Cœurs de canard à la plancha, rocamadour aux pommes ou encore ces jolis œufs à la mayonnaise relevée de piment d'Espelette, font plaisir sans manière tandis que les plats impriment la carte régionale et canaille. Témoins l'axoa de veau, le boudin des Pyrénées ou le canard mijoté à toutes les sauces à l'instar du confit avec pommes sautées ou du Parmentier avec patates douces.

Bouteille d'or 2016, la maison conserve le ballon facile et Laurent soigne le canon. Dans son escarcelle, menetou-salon de chez Lorient ou « petit secret » de Lissague à Blaye avec un bienvenu tropisme côté Beaujolais. En issue, le régressif riz au lait ou la brioche rôtie façon pain perdu et glace vanille se croquent à l'aise. Une Tute au cœur large.

LA TUTE

7, rue Rossini, Paris 9^e • Tél. 01 40 15 65 65 • **M°** Richelieu-Drouot
Carte : 35-55 € • 9h-2h • Fermé dimanche

BONHOMME



10^e

Bonhomme? Le bistrot moderne de quatre copains : Maxime Piasek, l'homme de salle, drôle et vif, qu'on vit jadis chez Rech et aux Ombres, côté Ducasse, Marc Faraggi, le businessman de la bande, Thibaut Couvrecelle, diplômé d'œnologie et enfin Matthieu Charriaud, le chef, qui fut consultant à NY avant de virer de bord côté cuisine, en passant par l'école hôtelière de Lausanne et le Meurice sous influence ducassienne.

Le lieu, sur deux étages, avec ses tables en marbre, ses chaises modernes, ses murs bruts, ne manque pas de tonus, les vins ont de la patte, et les mets du caractère, jouant, surtout le midi, selon, l'ardoise, la cuisine de marché et le rapport qualité/prix sans faille. La soupe d'été, avec pastèque, tomates anciennes, huile de coriandre, la pissaladière et son mesclun, la panoufle d'agneau avec sa purée d'aubergine confite et tomate font des entrées pleines d'esprit et de fraîcheur.

Les plats de résistance suivent la danse comme la saucisse purée (une saucisse d'exception signée Languedoc-Lozère qui pourrait rivaliser avec celle de Conquet à Laguiole), avec pleurotes et jus de cuisson ou encore la caponata au riz pilaf, avec herbes et pignons, qui ravira vegans et véggies. Là dessus, la palette liquide est au diapason avec le vif sancerre blanc de Lucien Crochet ou encore le plaisant chinon du domaine de la Marinière avant un final sucré à la hauteur, alignant fraîche crème citron verveine ou exquise mousse au chocolat noir, caramel, cacahuètes et crumble choco sarrasin. Une bonne pioche qui vous donne du « peps » pour la journée.

BONHOMME

58, rue du Faubourg Poissonnière, Paris 10^e - Tél. 09 87 71 69 17
M° Grands Boulevards - Menus : 24 € (formule dej.), 29 € (dej.)
Carte : 55 € (dîn.) - 12h-minuit - Fermé lundi, dimanche





CAFÉ LES DEUX GARES NOUVEAU

L'hôtel du même nom est en face. Ici c'est le café d'angle, lieu gourmand, avec sa vaste terrasse qui surplombe la gare de l'Est. On y accède par quelques volées d'escaliers menant vers la gare du Nord, d'où le nom du lieu. Une jeune équipe pleine d'entrain est aux commandes de ce café d'atmosphère très parisien sous la gouverne de Frédéric Lesire.

Aux fourneaux, le chef Jonathan Schweizer, formé à l'Institut Bocuse d'Ecully et passé au Sauvage rue du Cherche-Midi, officie avec application sur un mode tradi retravaillé au fil des idées de saison. Asperges blanches panées à la polenta, sauce au savagnin et noisettes, lieu jaune de ligne, fumet crémé à la fleur de sureau et courgettes, ris d'agneau aux carottes et bisque d'étrilles, huile de ciboulette et menthe ou encore faux filet de bœuf, pommes fondantes, condiment aubergine brûlée et coriandre, échalotes sont fort bien vus.

Le choix de vins fait la part belle à l'Alsace, rappelant que la Gare de l'Est est à côté et, au verre et en « pot lyonnais » (46 cl), le merlot périgourdin « rock'n saule » du domaine des 3 saules se boit comme du jus de framboise. En issue, crème brûlée dit « sous le voile » (car additionnée de vin jaune) et noisettes du Piémont, le joli mariage sorbet cerise, fraises et crème d'oseille ou l'habile crumble, huile d'olive et macaron font tranquillement l'affaire. Petit reproche: les odeurs de grill qui s'échappent de la cuisine jusqu'à la salle. Mais, au-dehors, sur la terrasse qui accueille sans relâche, c'est le grand bonheur, alors que flotte un air de grandes vacances.

CAFÉ LES DEUX GARES

1, rue des Deux Gares, Paris 10^e • Tél. 01 40 38 17 05 • M^o Gare du Nord • Menu : 25 € (formule, déj., sem.) • Carte: 55-65 € • 9h-minuit Fermé dimanche

CHEZ CASIMIR NOUVEAU

10^e

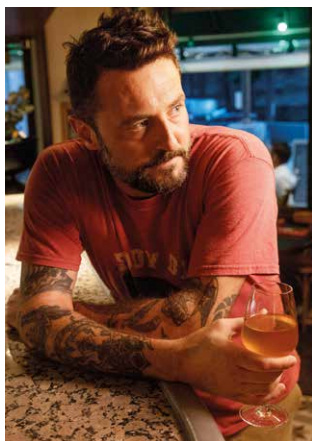
Chez Casimir ? Le bistrot ludique de Yannick Aubrée, pile à côté de la Gare du Nord. On connut jadis ici Thierry Breton, qui possédait alors chez Michel et la Pointe du Groin. Yannick, qui a également racheté l'Enchotte devenu « Chez Marius » à quelques pas de là, a donné une petite tonalité transalpine à la cuisine de son bistrot pur jus, qui avec son zinc, ses cuivres, ses nappes à carreaux, son sol de mosaïques garde l'aspect d'un rade à la parisienne.

En cuisine, officie la talentueuse Maria Canovi, originaire de Reggio-Emilia, qui compose une joyeuse musique parigote légèrement « twistée » au fil de références italiennes amusantes. Ainsi l'œuf mayo est revu façon mimosa avec sa mayonnaise « tonnato », l'aubergine parmigiana voisine là avec les gnocchis garnis de thon et langoustines en guise de plat du jour. Mais le « fish & chips » de merlu avec ses frites fines et sa sauce tartare aux algues, la belle terrine de campagne, le ris de veau croustillant sauce vierge, signent un air franco-français de qualité.

En dessert, on hésite entre le riz au lait à la vanille de Madagascar avec son caramel au beurre salé, le brioche perdue caramélisée avec sa glace vanille, le délicieux Paris-Brest-Paris avec sa fine crème mousseline à la noisette du Piémont. Reste que la belle assiette de fromages affinés de tous les terroirs a ses amateurs. Le pain vient de chez l'ex-proprétaire Thierry Breton devenu boulanger et fournisseur de ses amis restaurateurs, et dont les jolies effluves de levain embaument le quartier.

CHEZ CASIMIR

6, rue de Belzunce, Paris 10^e • Tél. 01 48 78 28 80 • **M^o** Gare du Nord
Menus : 23 € (formule, déj.), 28 € (déj.) • **Carte :** 35-45 € • Fermé dimanche soir





CHEZ MARIUS

Ce fut jadis l'Enchotte, un bistrot à l'ancienne face au marché Saint-Martin, avec sa haute façade, son monte-charge de 1903, son bar-comptoir. Yannick Aubrée, également aux manettes de Chez Casimir à quelques pas, a fait de ce rade de toujours un lieu à part. La carte des vins murale, avec inscriptions joyeuses, et les tables couvertes de nappes à carreaux rouges donnent le ton de l'ambiance parigote. La cuisine est, elle, néo-vénitienne et le lieu se veut « osteria ».

Explication : le chef se nomme Dimitri Gris. Et ce natif des Dolomites qu'on vit jadis au Covino à Venise joue une partition délicate qui mêle les saveurs de la Botte à celle du bistrot à la française. Au programme, des saveurs de la terre et de la mer, rappelant celles de la lagune, comme le délicat sauté de coques, moules et palourdes, les gnocchi maison à l'araignée de mer et tomate, la riche pareillade « triton », avec la pêche modeste du jour, maquereau, vive, sar, grondin. Il y a encore l'œuf « mao », les rognons de veau à la matriciana ou les escargots bourguignons. Cela vibre, émeut, et côté vins, on fait dans le bon et le savoureux, avec le bordeaux blanc sec Château de Piote ou le séducteur nero d'avola bio de Sicile Centopassi.

Les desserts, un peu paresseux, se goûtent tout seuls, comme le roulé à la mangue et le tiramisù. Mais on pardonne tout à cette maison de cœur, à l'ambiance jeune, amicale et complice. Prix doux pour un moment de bonheur.

CHEZ MARIUS

11 Rue de Chabrol, Paris 10^e • Tél. 01 45 80 46 27 • M^o Gare de l'Est
Carte : 30-50 € • 12h30-15h, 18h30-1h • Fermé lundi, dimanche

L'ÉCHIQUIER NOUVEAU

10^e

Cette table discrète avec sa façade verte, son air de café comptoir anonyme, genre QG d'habitues, est le dernier bon coût d'un quartier parisien qui devient gourmand avec modestie, mais précision. À l'accueil, Laure Villemer qui est costumière de cinéma, accueille avec gentillesse et sert les vins au verre joliment choisis, comme cette syrah gardoise chère à Jean-Louis Trintignant, la Petite Garance. Tandis qu'aux fourneaux, le fier Amidou, alias Demba Ndiaye, qui a été chef au voisin Sherkhan, après être passé au Vieux Chêne, rue du Dahomey, avec Stéphane Chevassus, montre de quel bon bois il se chauffe.

Produits glanés à bonne enseigne, mariages bien vus, inspirations qui se renouvellent, les suggestions du jour sagement tarifées ne manquent pas de qualités. Comme cette soupe dite frénoise avec pommes de terre, navet, héliantis, ce thon rouge juste saisi, avec les légumes du moment, ou sur le mode du beau gibier, ce canard colvert, crème de chou fleur, condiment de menthe verte et haricots verts. Les autres propositions, qui ne ruinent guère, jouent le classique relevé d'épices, rappelant, à point les racines sénégalaises du chef.

On aime les accras de morue, avec tempura de gambas et sauce tomate relevée, les saint-jacques aux chips d'héliantis et cresson ou encore le suprême de poulet fermier sauce aux câpres, noisettes, noix de cajou, fenouil. Le baba au rhum n'est pas mal, la fine tarte au chocolat avec sa crème fouettée ravit, et la crème brûlée donne envie d'en reprendre. Bref, voilà une bonne petite affaire à saisir en hâte !

L'ÉCHIQUIER

35 rue de l'Échiquier, Paris 10^e • Tél. 01 40 22 08 91 • M^o Bonne-Nouvelle
Carte : 25-35 € • Fermé lundi soir, samedi midi, dimanche





L'AMI PIERRE NOUVEAU

Le lieu est magique, avec sa vitre gravée à l'acide qui indique « à l'ancien rebouteux », sa belle façade rouge vif dans une rue improbable d'un ancien quartier d'artisan, son air de boyau d'autrefois, son zinc d'entrée où l'on s'attarde, verre de Quincy (signé Bernard Goureau) en main.

Le patron, Robin Greiner, fut d'abord longtemps client de la maison (et architecte dans le quartier) au temps de la légendaire Marie-Jo avant de racheter ce bar à vin, beau comme un camion, dont il a peaufiné la déco, avec un texte manuscrit d'Antoine Blondin et sa photo (dont il rappelle à tous la sentence selon laquelle « le zinc est le seul métal conducteur d'amitié »), mais aussi des couvertures provocatrices de Charlie Hebdo plus une photo d'Eddy Mitchell.

Il pousse la chansonnette, entame « la Javanaise », hommage à Gainsbourg, ou « la Dernière Séance », selon Claude Moine. Tandis qu'une clientèle d'afficionados ravis entonne un refrain avec lui, tout en bectant de fort jolie façon. Salade de haddock et œuf poché, escargots persillés façon bouchée à la reine, filet de hareng aux pommes tièdes, confit de canard et pois gourmands, andouillette de Bretagne sauce moutarde et pommes sautées, s'arrosent gaiement et dignement de chiroubles de Ludovic Charvet. On achève sur une tarte Tatin avec sa crème crue ou une crème brûlée, sans omettre d'aller vider un verre de calvados de Coquerel tout en réglant une note (raisonnable) au bar. On a passé là une soirée formidable en se disant que l'on fera vite partie des habitués.

L'AMI PIERRE

5, rue de la Main d'Or, Paris 11^e • Tél. 01 47 00 17 35 • M^o Ledru-Rollin
Carte : 45-55 € • 16h-2h • Fermé lundi, dimanche

AUBERGE PYRÉNÉES CÉVENNES

11^e

On l'adore cette auberge à l'ancienne, où jadis Philippe Serbource rameuta le tout-Paris des gourmets et eut son étoile avec une terrine de hareng et un cassoulet d'anthologie. Françoise et Daniel Constantin, venus de Lyon, en firent un bouchon lyonnais rigolo et gourmand. Venu du 16^e et la Terrasse Mirabeau, formé chez Michel Rostang au Bistrot d'à Côté Flaubert, Pierre Négrevergne, lorrain de Paris, passé jadis dans le Languedoc, a repris le lieu avec entrain sans en changer l'esprit.

Le cadre d'auberge champêtre, avec ses nappes basques, ses poutres cirées, ses saucissons ou jambons qui pendent, son comptoir d'entrée pour l'apéro d'avant et le café d'après, est imparable. On y a même tourné un épisode de OSS 117 avec Jean Dujardin et le portrait de René Coty y trône avec fierté. On s'y régale toujours de classiques qui n'ont pas d'âge, comme le pâté en croûte de canard au foie gras, l'œuf mayo, les indémodables harengs pommes à l'huile, le ris et rognon de veau en fricassée, sans omettre un foie de veau poêlé aux oignons grelot ou une blanquette de veau et riz basmati exécutés dans les règles de l'art.

Le cassoulet y demeure un monument servi avec manchons, poitrine et confit et des clients habitués l'emportent et le commandant au préalable. En dessert, le paris-brest et les glaces du MOF Emmanuel Ryon rallient tous les suffrages. Beau choix de vins à tous les prix.

AUBERGE PYRÉNÉES CÉVENNES

106, rue de la Folie-Méricourt, Paris 11^e • Tél. 01 43 57 33 78

M^o République • Menus : 29 € (déj.), 39 € • Carte : 45-65 €

12h-14h, 19h-22h15 • Fermé lundi midi, samedi midi, dimanche





AUX BONS CRUS

Ce bistrot à l'ancienne, façon « routier » modèle possède le doux charme du passé. Les jumeaux Dumant, Margot et Félix, fille et fils de Jérôme, qui, avec son frère Stéphane, gèrent le Paris Seize, l'Auberge Bressane et Aux Crus de Bourgogne, y ont imaginé une réplique de leurs Marches de la rue de la Manutention dans le 16^e, au pied du palais de Tokyo.

Le lieu, avec ses appliques années 1950, banquettes de moleskine, pubs anciennes et sa collection de vieux menus a du cachet. La carte des vins est une mine d'or, illustrant avec sagacité le nom du lieu. Une exquise syrah rhodanienne de chez Stéphane Ogier à Ampuis arrose à point cette cuisine simple, bonne, ménagère, sans chichi, qui s'énonce sans malice.

Saint-marcellin rôti et mâche, poireaux vinaigrette, œuf mayo (un modèle du genre), rognons de veau dijonnaise (à la moutarde), tendre entrecôte maître d'hôtel flanquée de ses jolies frites maison façon pommes allumettes font simplement du bien par où ils passent. Pour conclure, le classique des douceurs d'enfance a bien belle mine, avec le craquant mille-feuille minute à la vanille maison, la crème brûlée et la mousse au chocolat qui composent une petite musique vintage de bon aloi. Voilà une petite adresse sûre, sympa, peu chère.

AUX BONS CRUS

54, rue Godefroy Cavaignac, Paris 11^e - Tél. 01 45 67 21 13
M° Philippe Auguste, Charonne - Carte : 30-45 € - 12h30-15h,
19h30-22h30 - Fermé le dimanche

LE BISTROT PAUL BERT

11^e

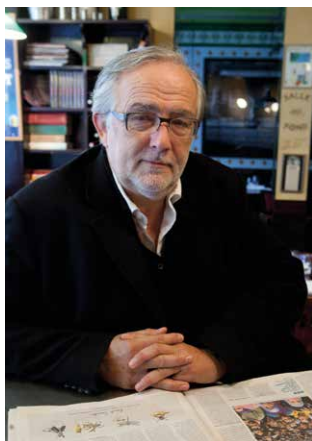
C'est le meilleur bistrot du monde ! Avec un patron qui a laissé tomber le droit et la banque pour créer ce bougnat à l'ancienne et devenir une star de son métier, trustant une partie de l'offre du beau et du bon dans le quartier - la Cave, le Comptoir, le 6, l'Écailler dans la rue, c'est lui, Bertrand Auboyneau. Aux fourneaux, fidèle au lieu depuis deux décennies, Thierry Laurent, qui a le doigté délicat avec les mets les plus rustiques assure la continuité du lieu.

On n'oublie pas, au passage, un comptoir animé comme une cour de récré et un service au taquet, dont la vive Nathalie qui a réponse à tout, dans un cadre de rade comme avant avec ses banquettes de moleskine, ses inscriptions murales semi-effacées par le temps, ses vieilles pubs rigolotes, ses affiches dédiées à Jacques Tati, ses photos célébrant le Paris autrefois. On adore !

Bon frichti et savants liquides sont en rapport, à coup de fromage de tête (maison) et pickles, œufs mayo à l'ail des ours, salade de haricots verts des Essarts aux pignons de pin et parmesan ou carpaccio de poulpe, citron vert et fruit de la passion, indiquant que la maison renouvelle son répertoire. Il y a encore les solettes meunière, la langue de bœuf sauce piquante avec purée de pommes de terre, la tarte de boudin noir aux pommes, le clafoutis aux cerises et la glace fromage blanc aux baies de cassis du Perche. Côté vins, le blanc Champêtre» du domaine des Terrisses-Cazottes à Gaillac et le beaujolais « Sélévé » de Sylvestre Richard à Blacet font des flacons de belle compagnie. Heureux Paul Bert !

LE BISTROT PAUL BERT

18, rue Paul-Bert, Paris 11^e • Tél. 01 43 72 24 01 • **M°** Faidherbe-Chaligny, Charonne • **Menus :** 22 (formule, déj.), 26 € • **Carte :** 50-55 € • 12h-14h, 19h30-23h • Fermé lundi, dimanche





CAFÉ CONTENT NOUVEAU

Café Content ? Un hommage au Café Constant où Wolfgang Staudinger, alias « Wolf », le créateur du lieu, a fait ses armes. Comptoir en formica, luminaires variés et étonnantes verrières au plafond composent une riieuse ambiance de bistrot de quartier. Derrière le passe, Étienne Hervé, lui aussi pur produit de l'école Constant, délivre son goût de l'exotisme fricotant ici avec mets tricolores et produits de belle tenue. Classiques réinventés, accompagnements légumiers bien mitonnés, justesse des condiments, s'expriment d'abord dans un généreux modèle de formule déjeuner.

Le soir, la carte resserrée continue d'égrener les bonnes idées du moment. Truite marinée au raifort, nori, artichauts, radis ou craquants arancini, serrano et comté, arrosés d'un gaspacho andalou, se prolongent d'un pavé de cabillaud avec lait de coco, tagliatelle de concombre, carottes et cerises ou encore de ce faux-filet normand avec de moelleuses frites maison pour un petit bonheur carnassier sans fard.

Côté flacons, un joli bataillon, parmi lesquels le vovray « Ammonite » d'Alain Robert au verre, fait bel effet, s'affichant à des tarifs fort décents. En issue, on sort des sentiers battus avec le cheesecake citron avec sa marmelade de cerise et spéculos ou la salade de fruits à l'exquise chantilly coco. Le « plus » de ce café heureux ? Ses horaires en continu qui vous font voir la vie en rose du café croissant du matin, aux apéros à la fraîche sur la terrasse filante.

CAFÉ CONTENT

11, rue Saint-Maur, Paris 11^e • Tél. 01 43 56 20 78 • **M^o** Voltaire, Philippe Auguste • **Menus:** 18 € (formule), 22 € (déj.) • **Carte:** 35-55 € 8h-minuit • Fermé lundi, dimanche

CAFÉ MIRABELLE NOUVEAU

11^e

Marion Goëttlé ? Une alsacienne fidèle à ses racines, qu'on a connue chez Heimat avec Pierre Jancou et qui a pratiqué l'Arnsbourg des Klein à Baerenthal et le Cheval Blanc des Bastian à Lembach. Cette native de Strasbourg, petite-fille de Paul Schloësser, l'ex-big boss étoilé de la Kammerzell, a démarré sa carrière de pâtissière aux côtés de Jean-François Piège, puis de Sébastien Gaudard. Elle a fait de son repaire paisible du 11^e une ambassade tranquille de l'Alsace à Paris.

Le cadre de vieux bistrot avec ses plafonds stylisés, dont l'un peint, son comptoir desserte où trônent les pâtisseries à emporter ou à commander et consommer sur place, ne manque pas de caractère. Les formules sont sympathiques, le brunch du week-end a du succès, le petit déjeuner aussi. Et le service féminin est adorable. Les mets qui évoquent une auberge du Kochersberg ou une winstub strasbourgeoise sont bien ficelés.

Ainsi l'exquise et fine tarte flambée au munster et cumin, la riche escalope cordon bleu au munster, crème, cumin et spaetzle, la salade fort bien assaisonnée. Et le sylvaner d'Étienne Lœw à Westhoffen, sec, gouleyant et fruité, ou le splendide pinot noir des méconnus Moritz-Prado « terroir de roches » à Albé passent là-dessus avec naturel. Sans surprise, les desserts constituent ici un temps fort, avec une poire au pop corn plus glace brioche et un « Mont Blanc » (on dirait une « torche au marron » en Alsace) et sorbet clémentine qui atteignent des sommets. Vive l'Alsace gourmande selon Marion ! Service et pause sucrée à toute heure.

CAFÉ MIRABELLE

16, rue la Jacquerie, Paris 11^e • Tél. 01 43 79 27 46 • M^o Voltaire

Menus : 18 € (formule, déj.), 32 € (Brunch) • Carte : 35-45 €

8h-23h Fermé lundi, mardi





BISTROT MÉLAC NOUVEAU

Plus d'une décennie que Jacques Mélac a tiré sa révérence dans ce bastion de l'Aveyron à Paris. Deux enfants du pays en chassent un autre avec Denise et Didier Madamour, originaires de Mur-de-Barrez, aux rênes de la demeure. Monsieur cuisine, Madame accueille et rien ne semble avoir bougé dans cette charmante bicoque, aux airs de maison de campagne en plein Paris. Derrière la façade à l'épais sarment de vigne, le décor distille toujours un attachant parfum régionaliste hors du temps. Poutres, affiches, bibliothèque croulant sous le poids des flacons forment un indéniable cachet.

Au menu ? Une ardoise prolifique chantant les louanges gourmands du pays auvergnat et ses contours aveyronnais. Pour démarrer, la planche de charcuteries griffées Conquet à Laguiole ou les petits farçous aux blettes trônent comme des rituels, tandis que l'os à moelle avec ses toasts fait une invite canaille à ne pas laisser passer. Les plats offrent eux-aussi leur lot de spécialités. Tripous, confidou de bœuf de l'Aubrac sauce marchand de vin ou saucisse fraîche aligot dansent une valse propre à faire desserrer sa ceinture.

Avec ça, grâce soient rendues au goulot de centre de la France ! Quelques gorgées du fruité marcillac du domaine Laurens plus tard, on s'acquitte volontiers de notre obligation liquide en relevant l'amour prodigué par le père Madamour au registre des douceurs. Régressif riz au lait au caramel ou joli pain perdu parfumé à la cannelle enchantent. Vive Mélac et la gourmandise aveyronnaise à Paris.

BISTROT MÉLAC

42, rue Léon Frot, Paris 11^e • Tél. 01 43 70 59 27 • M° Charonne, Philippe-Auguste • Carte : 35-55 € • 11h-15h, 19h-23h • Fermé samedi, dimanche

L'AMARANTE

12^e

Un bistrot vraiment pas comme les autres : cet Amarante signé Christophe Philippe, non loin de la Bastille. Ancien de chez Éric Briffard au temps du Plaza et d'Anne-Sophie Pic, ce maestro des fourneaux œuvre quasiment seul en cuisine au gré d'une partition où les abats ont la part belle. Le menu de midi est une aubaine, la carte des vins a de la ressource et le service de Yann, qu'on vit longtemps au Dôme à Montparnasse puis au Violon d'Ingres, met de la vie dans ce rade de quartier rafraîchi avec son beau comptoir, ses miroirs, ses banquettes amarantes, ses mosaïques au sol.

Le menu dit « du travailleur » draine les gourmets du quartier aux abords. Il offre ainsi, c'est le mot, la terrine maison de cochon Kintoa, la langue de veau en fines tranches, avec mayonnaise et quelques feuilles, avant les tripes à blanc aux olives et sa purée de pommes de terre, les boulettes d'agnelle et de ris de d'agneau à la provençale.

À la carte, les fondantes anguilles de Loire en petits filets désarêtés et rôtis au beurre, comme le pigeon de Bretagne « rôti en patience » (3h), avec son boudin d'abats croustillants, sa polenta de maïs rustique valent la dépense supplémentaire. Les desserts, fondant 100% cacao de Sao Tomé, très peu sucré ou fausse île (peu) flottante, avec sa consistance insolite entre la guimauve et le blanc-manger, lait lié au citron et au miel, ne sont pas mal vus. Joli choix de vins au verre avec des pépites bourguignonnes comme le blanc de Vézelay 2022 du domaine Monthanet-Thodon et le rouge Irancy les Mazelots 2018 « vini, viti, vinci ».

L'AMARANTE

4, rue Biscornet, Paris 12^e • Tél. 07 67 33 21 25 • **M° Bastille • Menus:** 29 € (déj.) • **Carte:** 55-75 € • 12h30-15h, 19h30-23h • Fermé mercredi, jeudi





L'ÉBAUCHOIR NOUVEAU

Aubergiste malicieux, sommelier bourlingueur, Thierry Bruneau veille avec doigté sur cet ébauchoir haut en couleurs, qui encanaille la rue de Citeaux depuis près de trois décennies. Entre âme d'antan et touches contemporaines, son rade conserve son bel esprit d'avant. Carrelage d'époque, fresque murale, comptoir : le décor emballe tandis qu'aux beaux jours, la terrasse un brin champêtre, s'allonge à propos.

Au piano, son acolyte aux fourneaux, Thomas Dufour, passé chez Laurent, à l'Arpège, à l'Oustau de Baumanière, préserve et renouvelle le style maison entre classiques, inspirations de saison et incursions méditerranéennes. Le midi, on accoure pour taquiner une formule qui frôle le miracle. Superbe terrine de porc abricots, pistaches, merlu grillé aux amandes, écrasées de pommes de terres, brocolis et beurre blanc se concluent en beauté avec le fontainebleau revisité à coups de fleur d'oranger et d'abricots ou l'irrésistible gâteau de riz crème caramel, classique maison présent depuis l'ouverture.

La demeure a plus d'un nectar dans sa cave et affiche 100 références triées sur le volet, parmi lesquelles le chenin du Rocher des Violettes ou un bijou de beaujolais signé Métras. Au dîner, la carte, renouvelée quotidiennement, continue de naviguer entre tradition d'ici et inspirations d'ailleurs. Baba ganoush et caponata d'aubergines côtoient des pièces plus solides à l'instar du magret de canard ou de l'épaule d'agneau confite avec jus de viande au romarin. Un ban pour cet ébauchoir gourmand.

L'ÉBAUCHOIR

3-45, rue de Cîteaux, Paris 12^e • Tél. 01 43 42 49 31 • **M°** Faidherbe-Chaligny • **Menus :** 17 (formule, déj.) € • **Carte :** 45-60 € • 12h-14h30, 19h30-22h30 • Fermé lundi midi, dimanche

LE QUINCY

12^e

Ce vieux bistrot aux allures provinciales, avec son décor authentique sans chichi et sans âge, son long comptoir, son carrelage d'époque, son effervescence non feinte en impose. Pour aller aux toilettes, on passe par la cuisine, et l'on contemple l'aquarium aux écrevisses. Michel Bossard, alias Bobosse, un demi-siècle de métier, reçoit, met l'ambiance et vend sa carte avec la truculence d'un comédien du Français.

Tout est fait maison, comme la tarte aux poireaux, la terrine fermière avec chou à l'ail, la caillette ardéchoise, le saladier de museau de bœuf posé sur la table dont on se sert à volonté. Les amateurs de grillades seront comblés par la côte de bœuf, mais on vient ici aussi pour les superbes pieds et paquets, la côte de veau aux morilles sauce crème, le divin chou farci, la blanquette de veau à l'ancienne comme chez grand-maman, et en saison le lièvre à la royale ou les écrevisses pattes rouges.

Les desserts sont bon enfant : mousse au chocolat, fruits confits aux amandes, saladier de pamplemousse et oranges, crème de riz aux raisins. La cave, courte, est bien choisie. Madame fait les additions dans la tradition, et il faut penser au chéquier, car la carte bleue n'entre pas ici. À ne pas manquer en fin de repas : le légendaire rituel de la prune Souillac flambée, orchestré avec soin par Bobosse. Voilà un monument d'art populaire d'un autre âge, de ceux qui font que Paris sera toujours Paris.

LE QUINCY

28, avenue Ledru-Rollin, Paris 12^e • Tél. 01 46 28 46 76 • **M^o** Gare de Lyon • **Carte:** 55-65 € • 12h-14h, 19h-22h • Fermé samedi, dimanche, lundi





LE VERBALON

Au pied de la Butte aux Cailles, Odile Boy et Jean-Christophe Dutter ont redonné à ce zinc de caractère un nouvel élan. On y découvre un décor éclectique au charme instantané. Comptoir griffé Nectoux, sol en mosaïques, tons vert foncé, larges baies vitrées mettent à l'aise. Derrière la cuisine ouverte s'agite le discret Jean-Christophe Dutter, ancien de Robuchon et Ducasse, qui a séjourné un temps au Japon et animé, douze ans durant, les Fils de la Ferme.

Au gré d'une carte renouvelée quotidiennement, ce bucheur bichonne plats du jour et produits de saison, sans omettre de revisiter le mets bourgeois avec un joli tropisme légumier et de subtiles touches d'ailleurs. Sagement tarifée, la formule déjeuner fait un tabac mérité. Témoins, la crème d'asperges avec caillé de chèvre et pignons ou les carottes des sables, pois chiches raisin et mozzarella font mouche dans la fraîcheur.

Les choses sérieuses se précisent avec la fondante joue de bœuf braisée sauce chimichurri et le colin flanqué d'une mousseline de pommes de terre et kimchi. Sur le terrain liquide, ce Verbalon a le bras long, alignant, sous la gouverne d'Odile, brouilly signé Chermette, nectars languedociens d'Olivier Pithon ou pinot noir alsacien « L'Ardent » de Lionel Reyser. Cerise sur le gâteau, les douceurs valent le coup de cuillère, entre île flottante aux amandes, panna cotta au chocolat blanc, kiwi, matcha ou fondant chocolat avec mousse menthe. Petits déjeuners, limonades et ambiance débonnaire animent ce QG vibrant toute la journée.

LE VERBALON

198bis, rue de Tolbiac, Paris 13^e • Tél. 01 42 46 63 14 • **M°** Corvisart, Tolbiac • **Menus :** 24 €, 29 € (formule dej.) • **Carte :** 45-55 € • 8h-minuit
Fermé lundi, dimanche

MAISON PÉRET NOUVEAU

14^e

Facile chez Péret, de jouer les vieux Parisiens façon Fargue, de regretter le temps de papa Bernard, qui tenait ici « le Rallye » pour quelques amateurs éclairés. Sous la houlette du fiston Éric, le lieu, rebaptisé « Maison Péret », s'est agrandi d'une vaste terrasse sur la rue piétonne. Le cadre néo-1900 où s'affaire le personnel en rondins en noir et blanc ne manque pas de chic. Le malicieux William, derrière le comptoir, surveille le service d'un air de cerbère tendre et le lieu garde ses bons préceptes d'avant (« ni congélateur, ni micro-ondes »).

Le frichti classique (œuf mayo généreux, hareng fumé de chez David, pommes à l'huile et oignons émincés, salade rustique, mesclun, pommes sautées, bleu d'Auvergne, saumon frais d'Écosse crème à l'aneth, saucisse au couteau et pommes purée) file droit. La carte, imprimée, se renouvelle, la maison ouvre tous les jours et les habitués du marché Daguerre, nombreux, font confiance aux plats du jour.

La pièce de bœuf (de tendre « langue de chat ») issue d'Aubrac, avec sa sauce moutarde et ses frites craquante se goûte sans mal. En dessert, tarte aux fraises et clafoutis aux cerises de saison renouvellent le bel ordinaire d'une crème brûlée ou d'une coupe dite « l'éclipse », avec glaces vanille de chocolat signées Berthillon arrosées de chocolat chaud et chantilly maison.

Au verre, le champagne Ernest Rémy à la flûte et le bourgueil du domaine de la Villatte au joli nez de poivron, servi au verre, sont les bonheurs du jour. Précieux Péret !

MAISON PÉRET

6, rue Daguerre, Paris 14^e • Tél. 01 43 22 57 05 • M° Denfert-Rochereau
Carte : 35-55 € • 8h30-0h30 • Ouvert tous les jours





L'OPPORTUN

Cette maison tient à la fois du bouchon lyonnais à Paris, dans un quartier breton (celui de la gare Montparnasse) et du QG d'amis. Serge Alzérat, natif de Roanne et monté avec Paris avec son baluchon et ses envies de cuisine, en a fait une institution bonhomme et gourmande de son quartier, recevant, en beaujolothérapeute avisé, flacon en main dans la demeure devenue celle de sa fille Morgane. Celle-ci a allégé la manière maison, mais sans omettre de céder aux mets canailles d'usage.

Un repas dans cette joyeuse ambassade du pays des gônes ? Une fête pouvant débiter par l'œuf mayonnaise (une mayo de compét' confectionnée avec une moutarde écrasée à la meule de pierre de chez Fallot à Beaune) ou une salade de roquette aux lardons et œufs pochés, auquel s'ajoute un splendide foie gras au naturel et truffe noire de saison. Mais on ne déroge pas au bel usage de l'andouillette (de chez Bobosse à Saint-Jean-d'Ardières) relevée d'une belle sauce moutarde et flanquée de son petit gâteau de pommes purée. Une gourmandise canaille ! Qu'on complète avec une splendide blanquette de veau au riz et à la crème pile comme on l'aime.

La Mère Morgane bichonne également ses douceurs. Œufs en neige aux pralines roses et flan vanillé sont tous deux à la hauteur. Et les liquides volent haut et beau, comme le fruité mâcon-villages de Collovray-Terrier ou le friand et frais chiroubles du domaine Bulliat, un modèle du genre (« on ne peut connaître la peur à Chiroubles », expliquait jadis l'œnologue-poète Louis Orizet, natif du cru), qui constitue sans nul doute le plus friand des crus de beaujolais. La belle et bonne maison !

L'OPPORTUN

62, bd Edgar Quinet, Paris 14° • Tél. 01 43 20 26 89 • M° Edgar Quinet, Montparnasse • Menus: 29€ (formule), 35€ • Carte: 45-65€ • Fermé dimanche

AUX PETITS PLATS



14^e

Ce vrai/faux bistrot voisin de la porte d'Orléans, a l'air d'avoir toujours été là. Le cadre avec moulures, miroirs, zinc d'époque, bibliothèque liquide et ses deux espaces en enfilade, vous transporte quelque part entre la décontraction d'un appartement de copains et le charme d'un troquet d'antan.

Gilles Soumeillant, aubergiste généreux et disert, vante les mets du moment avec faconde. Au programme ? Une cuisine canaille, solide, vive aux accents carnassiers où les classiques bistrotiers revisités s'offrent avec sincérité et une pointe d'exotisme. Les morceaux mijotent longuement et cinq plats se dévoilent chaque jour à l'ardoise, certains en petites portions, astuce d'où l'enseigne tire son nom.

Témoins, ce tartare de quasi de veau flirtant avec tarama et œufs de cabillaud, suivi d'un magistral paleron de bœuf cuit 12 heures avec vanille de Tahiti et kumquat ou d'une des signatures maison : coques, couteaux avec chorizo et pommes de terre baignant dans leur cocotte avec émulsion de beurre à l'ail. La poitrine de cochon fermier et crème de navets fait également fureur et les belles viandes de la voisine Boucherie Chassineau constituent des alliés de bon aloi. Là-dessus, un choix de vins bien vu arrose avec agilité cette cuisine réconfortante. In fine, les douceurs oscillent elles aussi entre tradition et revisite malicieuse : paris-brest façon éclair, citron revu en omelette norvégienne. Voilà un endroit bon et sympa où l'on se sent un peu comme chez soi.

AUX PETITS PLATS

39, rue des Plantes, Paris 14^e • Tél. 01 45 42 50 52 • M^o Alésia

Carte : 35-50 € • 12h-14h30, 19h30-22h30 • Fermé dimanche





LES PETITS PARISIENS

Arnaud Duhem ? On l'a connu dans le groupe Ducasse, côté palace, puis au Shangri-La en directeur de la restauration. Rachetant l'ex-Ré-galade de l'avenue Jean-Moulin dans le 14^e, qui fut le berceau de la bistronomie sous la houlette d'Yves Camdeborde, il y joue la carte du bistrot gourmand et du bon rapport qualité-prix, sans oublier de revenir à des fondamentaux bienvenus.

En cuisine, Clément Gélard, passé au Pré Catelan et avec Frédéric Vardon au temps du Zinc de Gennevilliers, suit le mouvement, choisit les produits à bon escient, et alterne avec sagacité entre classiques rassurants, retours de marché et créations plus culottées. La terrine de campagne est placée d'emblée sur la table, avec ses pickles, tandis qu'on s'aiguise le palais avec un joli et minéral côtes du rhône blanc. Ensuite, on se laisse prendre au jeu de ces exquis champignons de Paris, farcis d'escargots en persillade ou de la belle salade d'haricots coco coiffée du boudin noir du copain Ospital. Des prémices qui laissent place à la poitrine de veau confite à basse température avec sa polenta crémeuse ou au tendre filet de bœuf, sauce au poivre, escorté de pommes grenailles. Pépites et bons crus se butinent ici les yeux fermés : exquise cuvée « arbalète et coquelicots » en miner-vois ou superbe saint-joseph de Marsanne à Mauves livrant le grand opéra rouge de la syrah, avec un magnifique nez de violette. Les punctuations restent dans le ton avec ce riz au lait caramel beurre salé ou encore ce mariage bien vu de la figue et d'un rafraichissant sorbet au fromage blanc. Une jolie renaissance.

LES PETITS PARISIENS

49, avenue Jean-Moulin, Paris 14^e • Tél. 01 45 43 72 97

M° Alésia, Porte-d'Orléans • Menus : 25 € (formule déj.), 29 € (déj.)

Carte : 30-55 € • 12h-14h, 19h-22h30 • Fermé samedi et dimanche

LE SEVERO

14^e

Il est, depuis trente-cinq ans, le petit roi des restaurants de viandes au Severo, a appris jadis le métier dans le Val d'Ajol puis aux Nivernaises avec les Bissonnet. Et garde son quant-à-soi, en étant cet aubergiste de classe, qui reçoit avec naturel, sourire et bonne humeur, le meilleur monde carnassier de Paris dans un cadre de bistrot étriqué, mais bien nappé, avec rideaux rouges, comptoir, cave prolifique.

Vrai: il n'y a pas plus savant que William Bernet pour dissenter de la maturation d'une viande, de la nécessité de la choisir avec soin, en sa meilleure saison, de la parer, de la découper, de la préparer pour qu'elle soit au « top » dans votre assiette. Sa tête de veau croustillante en entrée, comme son pied de porc désossé, servi avec sa salade de roquette, font également bel effet. Il y a ensuite ces viandes d'exception servies escortées de frites dorées et croquantes: faux-filet de bœuf issu de Simmental de Bavière, filet au poivre, tous deux tendres et savoureux, sont des chefs d'œuvre du genre.

Un bourgogne séducteur, comme ce hautes côtes de beaune de David Duband, joue les accompagnements royaux, avec son fruité parfait. On glisse un brillat-savarin truffé de la fromagerie de la Fontaine, amie de la maison, en sus. Et on achève, très classiquement, sur une tarte Bourdaloue ou une crème caramel, sans effets de manche, ni chichi d'aucune sorte. Voilà une maison sûre. Vive William et Gaël-Marie son complice! Vive ce petit temple pour carnivores hors mode !

LE SEVERO

8, rue des Plantes, Paris 14^e • Tél. 01 45 40 40 91 • M° Alésia, Mouton-Duvernet • Carte: 55-105 € • 12h-14h, 19h30-22h • Fermé samedi, dimanche





LE VAUDÉSIR

Il fut notre lauréat « Art de Vivre & Tradition » l'an passé. Christophe Hantz demeure au fait de son sujet dans ce zinc de 1886 revu en café de village. Sa complice, la fidèle Michelle, est toujours aux fourneaux, jouant, depuis les débuts de la demeure, le bon frichti sympa. On entre ici comme dans un joyeux repaire d'initiés où certains mangent quand d'autres boivent et d'autres encore jouent aux cartes.

Le cadre avec moulures, affiches et bons mots a du cachet et cet attachant duo livre chaque jour un hommage renouvelé à l'art de recevoir. Le café Ladoux, les crus de vigneron et le plat du jour, gigot d'agneau, blanquette de veau ou sauté de bœuf, sont tarifés de façon angélique. Les œufs durs siègent en bonne place sur le comptoir pour un casse-croûte ouvrier. La recette du succès, outre les prix doux ? Une cuisine sage, familiale, faite maison, à l'exception des jolis fromages en direct d'Auvergne.

Façon « bonne franquette » sur fond de sets en papier, on se régale avec un bonheur non feint de céleri rémoulade, œuf mayo, excellentes terrines et rillettes maison. Les desserts se défendent bien à l'image de la mousse au chocolat, de la fine tarte mariant pommes et quetsches ou de la craquante crème brûlée au petit goût de reviens-y. Service efficace alors que Christophe veille avec diligence sur chacun derrière le zinc. En prime, la terrasse façon jardin privatif, pour les beaux jours. Le Vaudésir demeure, plus qu'un bistrot, un art de vivre.

LE VAUDÉSIR

41, rue Dareau, Paris 14^e • Tél. 01 43 22 03 93 • **M° Saint-Jacques**
Menu : 8,90 € (plat du jour) • **Carte :** 15-25 € • 7h30-23h30 • Fermé
lundi soir, samedi midi, dimanche

LE BÉLISAIRE

15^e

Star des bistrotts du 15^e, le Bélisaire est célèbre à la fois pour son décor, son chef formé à bonne école plus, bien sûr, son lièvre à la royale, en saison de chasse, l'un des meilleurs de Paris. Le cadre ? 1900-1920, sans retouches, son comptoir d'entrée où l'on boit l'apéro, le service débonnaire, l'accueil rieur, les vins de soif, l'ardoise alléchante, plus le public dans le coup et dans le vent.

Les menus sont sages, les formules habiles, et Matthieu Garrel, breton de Loudéac qui n'a jamais oublié son terroir des Côtes d'Armor, vaut à lui seul le voyage. Formé jadis chez Jean-Pierre Crouzil à Plancoët, puis chez Jacques Guillo à l'Auberge de Grand'Maison de Mur-de-Bretagne, il monte à Paris, travaille chez Potel et Chabot, puis cinq ans aux côtés du MOF Gérard Besson, apprenant chez lui l'art de cuisinier le gibier.

D'où cette chic cuisine « bistronomique » qu'il propose sur ardoise au long d'un menu-carte avec ses huîtres de chez Quintin, à Saint-Philibert, façon « retour du Japon », avec saké et condiments nippons, ses œufs mayo qui s'autorisent quelques grains de caviar de Madagascar, ces pommes de terre nouvelles aux algues bretonnes et légumes, avec langoustines, et jus façon bisque, comme une cotriade. Cela change chaque jour au gré de l'ardoise et du marché, de la saison, des arrivages, de la marée. L'ensemble se complète de desserts bon enfant (crème brûlée au café, mandarine givrée) et de belles trouvailles au verre. Bref, un QG d'atmosphère, au service d'une gourmandise réinventée, comme une affaire à saisir.

LE BÉLISAIRE

2, rue Marmontel, Paris 15^e • Tél. 01 48 28 62 24 • **M°** Convention, Vaugirard • **Menus:** 38 € (dég.), 42 €, 55 € • **Carte:** 40-50 € • 12h-14h, 19h30-22h30 • Fermé samedi midi, dimanche





LA CANTINE DU TROQUET

Christian Etchebest ? Ce joyeux drille fut notre roi bistrot au temps de la rue François Bonvin. C'était au temps où il reprenait l'affaire de son oncle Arnaud Etchantchu. Celle-ci se nommait le Troquet. Depuis, il a essaimé les cantines à cette enseigne. De Rungis à Pau, cet élève de Constant au Crillon, passé au Ritz et au pays basque, a multiplié les repaires de bon goût où il cuisine avec la franchise de l'accent.

Cette maison-ci, la seconde de son registre (après celle de la rue de l'Ouest dans le 14^e), constitue le nec plus ultra du genre, avec son air de rade de coin de rue, son comptoir en zinc pour l'apéro, sa terrasse d'angle sur la rue, sa carte qui voyage entre Bayonne et Hendaye. Il y a le sourire du service, les jolis vins de partout, joyeux et frais. C'est là un refuge de copains gourmands, un QG d'habitues qui aiment prendre des habitudes de bon ton. Le « truc » du gars Christian : proposer ce que les grands chefs n'osent pas faire chez eux : couteaux à la plancha et poivrons, splendide pâté de tête de l'ami Ospital, imparables oreilles de cochon croustillantes qui sont des modèles de cuisine canaille bien comprise.

Sans oublier le divin merlu à la biscayenne, avec son condiment câpres, tomates, poivrons. Ou l'onglet au vin rouge sauce bordelaise. Les desserts, eux, sont de pures gourmandises, comme le clafoutis aux cerises « de maman Etchebest », la pavlova aux fruits rouges ou les abricots poêlés avec quenelle de mascarpone. Et en prime, la maison ouvre tous les jours et assure un service non stop. Que demander de plus ?

LA CANTINE DU TROQUET

53, bd de Grenelle, Paris 15^e • Tél. 01 45 75 98 00 • M^o Duplex
Carte : 45-65 € • 8h-00h • Ouvert tous les jours

LE CASSENOIX NOUVEAU

15^e

Le bon coût du 15^e? Il se cueille toujours dans ce bistrot aux allures intemporelles, avec son comptoir, ses patères en cuivre, ses vieilles pubs, ses fresques, ses miroirs, ses ardoises, ses recoins, plus sa collection de casse-noix anciens dans une précieuse vitrine. Insufflant au lieu sérieux et bel esprit gourmand depuis près d'une décennie, Pierre-Olivier Lenormand, ancien du Crillon époque Constant, et de la Régalade avec Bruno Doucet, connaît la musique.

Entre airs de saison, parfum de tradition et touches bistronomiques, cet orléanais agile sait choisir ses produits, renouveler sa palette et mitonner des mets toujours avec générosité, légèreté et finesse. Son menu bien pondéré recèle ainsi une flopée de belles surprises. L'œuf poché aux champignons à la grecque, le jambon persillé avec sa salade et son céleri à la crème moutardée ou encore le bœuf cuit longuement avec ses carottes et son émulsion miel et xérès passent comme une lettre à la poste. Le morceau de bravoure du moment? Sans doute ce suprême volaille façon cordon bleu, garni de jambon truffé et de comté avec un riz crémeux façon pilaf lié à la crème de comté. Simplement délicieux!

Le choix de vin est à l'unisson et la Tour des Gendres en bergerac comme le côtes du Rhône de chez Ogier, épousent brillamment la danse des fromages joliment affinés. Le moment des douceurs ne se manque pas avec la fine tarte mirabelle avec crème tonka et glace vanille ou la triomphante île flottante, trônant comme une perle à la carte. Heureux Cassenoix!

LE CASSENOIX

56, rue de la Fédération, Paris 15^e • Tél. 01 45 66 09 01 • **M°** Duplex, Bir-Hakeim • **Menus:** 42€ • 12h-14h, 19h-22h • Fermé samedi, dimanche





JE THÉ ME

Jacky Lansonneur? Cet aubergiste poète est un cœur d'or. Il tient avec une faconde très communicative une épicerie 1900 muée en bistrot de bon ton. Dans un cadre sans âge, où les armoires classées monument historique regorgent de flacons et de bibelots d'époque, il met en avant Suren, jeune chef d'origine sri-lankaise, fidèle à sa demeure depuis vingt ans. Ce dernier, d'abord second, et désormais seul aux manettes, promeut avec une vraie dextérité des produits de cuisine française parfois teintés d'exotisme.

Sa marque de fabrique : jouer la carte épicée pour surprendre sur fond de répertoire traditionnel. Des témoins de son talent ? Le fringant ceviche de thon rouge à la péruvienne, le foie gras maison juste rosé, la poêlée de cèpes, les œufs meurette à la bourguignonne rehaussés de coriandre et d'origan font des instants choisis. Sans omettre, prestement déposé par Jacky sur les tables bien nappées, ce divin saumon fumé maison se mariant ici à un œuf mollet sur fond de sauce au beurre blanc.

Sans fausse note, les plats signent et persistent à l'instar de ce bœuf normand mi-cuit sauce béarnaise ou de cet épatant porc noir de Normandie, caramélisé avec sauce aigrette, qu'on escorte volontiers d'un friand menetou salon rouge griffé Philippe Gilbert. Sur un air qui fait plaisir à tous, les douceurs sont des bonheurs sans ombre, faisant valser parfait baba au rhum ou jolie tarte aux questches, à la rhubarbe caramélisée avec sa fine pâte sablée. Vive Jacky, vive son bistrot, vive la France !

15^e

JE THÉ ME

4, rue d'Alleray, Paris 15^e • Tél. 01 48 42 48 30 • M° Vaugirard
Carte : 40-55 € • 12h-14h30, 19h-22h • Fermé lundi, dimanche

LES PÈRES SIFFLEURS

15^e

On a connu cette maison relaxe, sise face à un square verdoyant et l'église Saint-Lambert-de-Vaugirard, au temps où Fanny Herpin œuvrait en cuisine. Mais la demeure continue de plus belle, avec son cadre de bistrot à l'ancienne, ses vieilles plaques, sa terrasse imprenable sur une place villageoise. Philippe Polla, le patron, québécois et passionné de gourmandise canaille, est toujours aux commandes. En cuisine, officie une pinture en la personne du nippon tout bon, Shunsuké Takano, ex de l'étoilé Sola dans le 5^e, qui cuisine en finesse et fraîcheur sur une partition « tradi » revue avec malice, plus un service amical et complice sous la houlette d'Arthur Patin O'Coohon.

Au menu, terrine de campagne avec choucroute de chou rouge, gaspacho de betteraves avec compotée de pêches, féta et croûtons, tartare de crevettes et avocat, plus kadaïf, sauce aioli ou tataki de bonite fumée, roquette, taboulé, piperade et chimichurri font des entrées de caractère. Les mets de résistance sont fort bien menés avec le carré de porcelet aux asperges vertes et navets nouveaux snackés, le délicat tronçon de turbot rôti aux pommes grenailles fumées, ail des ours et beurre noisette aux câpres ou encore le faux-filet de charolais avec son écrasée de pomme de terre et échalote confite qui a du répandant.

Comme, en dessert, la crème brûlée aux agrumes rafraîchie d'une glace gingembre ou la pavlova avec mousse fromage blanc, confiture fraises et basilic, granité basilic. Le choix de vins se révèle habile et les prix pas bêcheurs. Une belle adresse !

LES PÈRES SIFFLEURS

15, rue Gerbert, Paris 15^e • Tél. 01 48 28 75 63 • M^o Convention
Carte : 45-55 € • 12-14h, 19h-22h • Fermé lundi, dimanche





LE RADIS BEURRE **NOUVEAU**

Le Radis Beurre: le bistrot soigné de Jérôme Bonnet, dans un cadre sobre, contemporain et chaleureux - c'est rare ! - , pile face au métro aérien. Ce natif de Narbonne, ancien des Pourcel à Montpellier, Loiseau à Saulieu, mais aussi Tante Louise à Paris, Le Squer chez Ledoyen, la Maison du Danemark et de l'ex Relais & Châteaux Daniel, rue Bastiat dans le 8^e, joue le menu à l'ardoise à prix mesurés.

Le radis beurre de l'enseigne est joliment présent avec pain au levain et saucisson sec, le « délicat » velouté d'asperges vertes avec gésiers confits l'est vraiment, les pieds de cochon désossés et poêlés, selon la recette créée par Jérôme en 2002, font un modèle de plat canaille vif et savoureux.

Au registre des plats, le bel ongle de bœuf laqué d'un jus au thym avec sa moëlle fumée, sa compositée de céleri rave rafraîchie de cive ou la pêche du jour (un dos de rascasse) avec légumes du jour et jus marinère aux champignons font mouche sans esbroufe. Les vins de caractère, tels le bourgogne chardonnay du château de l'Éclair, le minervois du domaine de Cantausseil « Estellum » ou la cuvée Quartz en Chenas signé Julien Revillon et Michel Lameloise, sont au diapason alors que le temps des douceurs apporte son lot de jolies choses. Ainsi, le riz au lait selon la recette de la grand mère Rosa, avec son caramel laitier aux cristaux de sel, la fraîcheur de fraises, sa rhubarbe et citron ou la ganache lactée fondante, son rocher praliné givré, son crumble noisette et gel passion. Une adresse sûre.

LE RADIS BEURRE

51, bd Garibaldi, Paris 15^e • Tél. 01 40 33 99 26 • **M°** Sèvres-Lecourbe, Ségur • **Menus:** 35 € (formule, déj.), 41 €, 55 € (dégustation) • 12h-14h30, 19h30-22h30 • Fermé samedi, dimanche

15^e

LE BIZETRO **NOUVEAU**

16^e

Un lieu joyeux ? Ce rade signé Pierre Parola, alias « Pierrot », qui accueille avec la casquette vissée sur le crâne, mi-sicilien, mi-aveyronnais, mélange de sagacité ô combien narquoise et de générosité très calculée, qui met de la bonne humeur dans tout ce qu'il touche, sert le coup de blanc de pouilly fumé et des rondelles de saucisson au bar, tout en veillant sur ses habitués du quartier – celui de la colline de Chaillot en lisière des Champs-Élysées – comme un curé face à ses ouailles, attentif à ses paroissiens fidèles.

Le décor éclectique, balance entre comptoir griffé Nectoux, murs de vieilles pierres et tables en bois. Le service est dynamique et l'ardoise du jour renouvelle le bon frichti. Salade de hareng (de chez David à Boulogne-sur-Mer) aux pommes tièdes, carpaccio de tête de cochon, céleri rémoulade (qui pourrait être taillé plus fin et mieux assaisonné), œuf en meurette sont pleins de verve et de vivacité.

Le pavé de rumsteck sauce poivre ou la bonne andouillette grillée, flanquée de sa sauce moutarde et de frites maison moelleuses et craquantes, ne souffrent guère de discussion. On garde de la place pour les fromages du jour, dont un exquis cantal « entre deux », et le dessert du moment, comme cette tarte pommes/poires à la fleur d'oranger, à la consistance de clafoutis un peu spongieuse, rattrapée, *in fine*, par son fringant coulis de caramel. Fruité à souhait, le chénas de Rémy Benon à la Chapelle de Guinchay fait l'effet d'un élixir de jouvence. Vive la France, le Bizetro et le beaujolais !

LE BIZETRO

6, rue Georges Bizet, Paris 16^e • Tél. 01 47 23 85 41 • M° Alma-Marceau
Carte : 40-65 € • 12h-15h, 19h-23h • Fermé lundi soir, samedi, dimanche





GRIFFES NOUVEAU

Ils ont déjà fait florès avec Sables, dédié aux poissons. Les voici, quelques pas plus loin, avec un QG dédié à la viande. Léopold Imbert, le petit frère de Jean, star de Top Chef et du Plaza-Athénée avec son ami d'enfance et associé Hippolyte Talaya, ex du Crillon côté gestion.

Ils ont racheté le P'tit Chêne des frères Dufour, rue Gros, un rade de tradition qui se nomma Chaumette. L'ambiance bistrot a été conservée avec ses boiseries, son comptoir, son grand miroir, ses photos de grandes gueules, son hommage au « Singe en hiver ». Même si le lieu a pris quelques couleurs flashy à l'extérieur et si les chaises sont devenus des fauteuils un brin futuristes.

La carte, elle est carnassière, avec la belle terrine, les pruneaux au lard, le sandwich au rôti de veau, caviar d'aubergine et jus de veau, le tataki de veau sauce chimichurri, le gaspacho de tomates et lardons de chorizo au basilic, le sot l'y laisse et la salade César avec croûtons à l'ail, qui constituent autant d'entrées malicieuses.

Le plat phare de la maison ? Le « griffes » Wellington, un filet de bœuf en croûte – du filet des Boucheries Nivernaises – avec jus de bœuf et son joli gratin dauphinois, avec une fine croûte de pâte feuilletée et épinards – délicieux ! Au verre, le frais chinon du domaine de la Noblaie délivre ses notes de cerises avant un chapitre sucré qui emballa. Pavlova fraises, riz au lait et caramel au beurre salé, brownie et crème anglaise se goûtent sans faim. Une belle pioche à saisir.

16^e

GRIFFES

7, rue Gros, Paris 16^e • Tél. 01 42 88 29 27 • M^o Ranelagh
Carte : 55-65 € • 12h-14h, 19h30-22h • Fermé dimanche

CHEZ MARTINE NOUVEAU

16^e

Thomas Joubert et Grégoire Devenyns, qui tiennent avec virtuosité le P'tit Canon dans le 17^e, rue Legendre, viennent d'ouvrir leur deuxième maison. Ce fut jadis la Brasserie de la Poste, juste à côté de Faugeron, comme un « petit Lipp » malicieux, puis une boîte à burgers. Thomas et Grégoire, qui ont travaillé chez les frères Dumant (ceux du Paris Seize, des Marches, etc.), marchent ici dans leurs pas, avec ce lieu un brin popu, un rien canaille, au cœur du 16^e chic. Ils ont créé, ex nihilo, une table comme avant, avec banquettes en moleskine rouge, nappes à carreaux. Ces fous de chartreuse se sont amusés à collectionner plaques de pubs et bouteilles s'y rattachant.

On vient chez eux pour l'ambiance délurée et jeune, les plats généreux et solides, les vins bien choisis qui savent ce que « fruit » veut dire et penchent vers le bordelais autant que le Beaujolais, la vallée du Rhône que le Languedoc. Un fin brouilly au verre escorte des agapes qui pourront démarrer en fanfare avec les escargots gros gris de Bourgogne, la terrine de campagne, les sardines bretonnes avec toasts au beurre et salade.

Le filet de truite sauce citronnée, avec ses légumes à l'huile d'olive, l'excellent foie de veau persillé (mais attention à la sous-cuisson) avec pommes purée, les braves profiteroles au chocolat, comme le clafoutis aux fraises, passent sans mal. La carte change, bouge, évolue selon l'ardoise et le marché. Le service sourit, s'active à vous faire plaisir. On souhaite et on promet un bel avenir à Martine...

BISTROT CHEZ MARTINE

54, rue de Longchamp, Paris 16^e • Tél. 01 83 64 41 31 • M^o Trocadéro
Carte: 35-45 € • Fermé dimanche





LES MARCHES

Une maison dans l'vent ? Le « routier » des Dumant version 16^e, juste au pied des marches qui mènent au palais de Tokyo et au musée d'art moderne de la ville de Paris. Doublé d'une vaste terrasse, ce bistro à l'ancienne continue sur sa lancée, résiste au succès, fait face aux tablées nombreuses. Un service enjoué, comme toujours chez les deux frères et leur progéniture prolifique qui gèrent le Paris Seize, les Bons Crus dans le 11^e, Aux Crus de Bourgogne, le Chardonnay, le Royal Bar et la Kontxa, donnent le ton d'un lieu qui prône « la bonne cuisine parisienne ».

Leur credo, on le connaît, on y souscrit. Asperges mimosa, céleri rémoulade et pommes granny, artichauts mimosa, cabillaud sauce vierge, foie de veau poêlé, haricots verts, filet de bœuf aux morilles sauce crème et frites, mais aussi steak tartare ou fish & chips renouvellent le genre mais à peine. En accompagnement, haricots verts frais et frites croustillantes riment à merveille avec l'esprit de ce lieu réconfortant.

Au chapitre des desserts, la belle crème brûlée et la riche île flottante aux pralines roses achèvent de convaincre de faire halte ici même, comme les profiteroles, qui font un tel tabac qu'elles peuvent être « en rupture de stock » en fin de service. Et, côté vins, le choix de beaux flacons est riche côté bourgognes ou beaujolais. Le côte de brouilly du château Thivin de Claude Geoffray à Odenas ou le royal morgon côte du Py de Jean Foillard 2021 font des escortes de grande classe et de bon goût. Une maison sûre.

LES MARCHES

5, rue de la Manutention, Paris 16^e • Tél. 01 47 23 52 80

M° Alma-Marceau, Iéna • Carte : 35-50 € • 12h-14h30, 19h30-22h30

Ouvert tous les jours

LE MATHUSALEM NOUVEAU

16^e

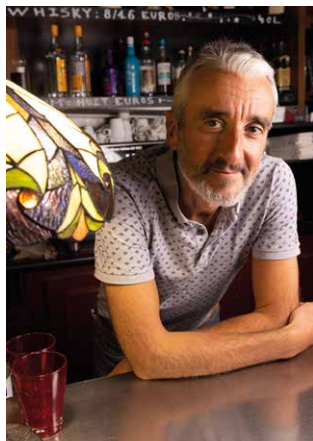
Au pied d'un immeuble millésimé 1912, ce bistrot à l'ancienne charme par son cadre Art nouveau, avec ses moulures au plafond, ses grands miroirs, ses banquettes, ses colonnades. Mais, la cave riche en belles bouteilles de toutes sortes et le choix à l'ardoise qui se renouvelle au fil des saisons valent également l'étape.

L'accueil dynamique et entier de Santiago Malumbres qui travailla chez les Menut à l'Auberge du Bonheur, au Murat ou encore au River Café avec Mathieu Bucher, ne manque pas de tonus. Le bon conseil et le sens de l'à propos vous guettent ici à chaque instant. Tartare de bar à l'huile de vanille fumée, œuf mayo, tête de veau sauce gribiche - servie en hors d'œuvre -, salade de tomates d'antan, burrata et pistou de Trévise, andouillette signée 5A ou encore brandade de dorade aux herbes fraîches composent avec entrain un répertoire bien vu entre classiques d'hier et d'aujourd'hui.

Aux côtés de la pavlova aux fruits rouges, les douceurs font la part belle aux sorbets et glaces d'Enzo & Lily, signé Lionel Chauvin dont la boutique est juste en face et dont l'associé - Thomas Kazandjian - n'est autre que le propriétaire de cette demeure ci. Sans se faire prier, ce dernier joue également les ambassadeurs du domaine Duseigneur en vallée du Rhône dont on peut goûter le joli blanc estampillé « vin de France » dit « la goutte du seigneur » et le plantureux (15°!) rouge Lirac qui s'accorde aux mets solides et vivement menés. Un lieu de charme qui régale et dépaysé sans forcer.

MATHUSALEM

5bis, bd Exelmans, Paris 16^e • Tél. 01 42 88 10 73 • M^o Exelmans
Carte : 35-45 € • Fermé dimanche





PAUL CHÈNE NOUVEAU

Sébastien Dufour, jeune ancien des frères Dumant, a donné un sérieux coup de jeune à ce restaurant classique où Jean Gabin et Gaby Morlay se délectaient jadis de maquereaux au vin blanc. De classique chic en tradi-tendance, il recrée ici une ambiance, un style, une manière bien à lui de recevoir avec charme et sourire.

Il y a le bar d'entrée avec son zinc, les moulures, banquettes, fer forgé années 1930/1950, la salle du premier plus sobre, le rez-de-chaussée gai, bruyant, bouillonnant, la terrasse qui prolonge les plaisirs de la demeure au dehors. Le style maison ? Jeune et dans le vent, celui d'un 16^e relax qui renie pas les bonnes traditions. L'œuf bio servi mimosa avec oignons frits et mayonnaise légère, la salade de pousses d'épinards et tourteau, les escargots persillés, comme les cuisses le grenouilles sur le même mode, l'andouillette des 5A avec leur sauce moutarde, le tendre filet de bœuf, ces deux derniers plats servis avec des frites monumentales, moelleuses et croustillantes à la fois. Bref, voilà un registre qui enchante.

Au gré de l'ardoise, on craque aussi pour les rognons de veau moutardés, les coquillettes dites « Chêne Paul » au jambon et à la crème, le suprême de volaille aux morilles servie dans sa cocotte en fonte, plus les vins de soif, qui se boivent à l'aise, comme ce délicieux saint-amour de Rémi Besson. D'exquis desserts classiques achèvent de séduire comme les profiteroles au chocolat et le baba au rhum, plus les vieux alcools que l'on déguste au bar : vieille prune de Souillac ou chartreuse de Voiron issue de magnums... Un rade en or!

BISTROT PAUL CHÈNE

123, rue Lauriston, Paris 16^e • Tél. 01 47 27 63 17 • M° Victor-Hugo, Trocadéro • Carte : 30-55 € • Fermé lundi soir, dimanche

LE PARIS SEIZE

16^e

Changement de chef, mais pas de style, au Paris Seize, notre « bistrot de l'année » 2022. Laurent Chéné, le nouveau maître queux, n'est pas un inconnu du groupe Dumant, car il œuvrait jusque là à l'Auberge Bressane. Ce spécialiste des quenelles, des soufflés, des vols au vent, est ici à son aise pour continuer à concocter une « bonne cuisine parisienne », aux racines provinciales, de bon aloi.

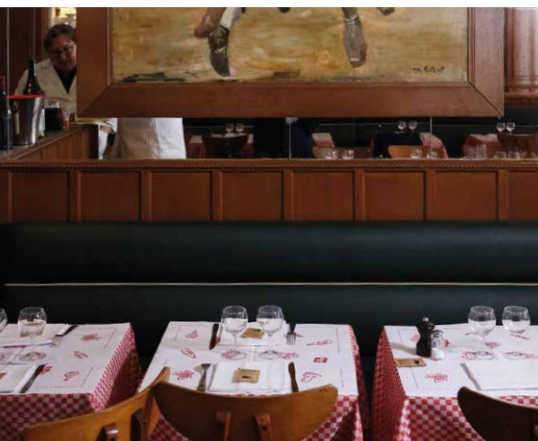
À l'accueil, on retrouve le rond rubicond Frédéric Pud'homme, présent là depuis un quart de siècle, qui veille sur les lieux avec civilité fraternelle. Le cadre aux airs 1950, au rez-de-chaussée d'un immeuble moderne, avec ses banquettes de moleskine, ses chaises high tech, ses toiles sportives (avec ses clins d'œil à l'avant-centre de légende, Raymond Kopa et au magique gardien de but russe dit « l'araignée », Lev Yachine), sa carte rédigée à l'encre violette, joue le côté vintage avec allant.

Pâté en croûte, poireau mimosa, crème de cèpes, salade haricots verts et champignons de Paris crus, filet de bœuf aux morilles, calamars sautés, bouchée à la reine (ris de veau, volaille, champignons) comme un monument du genre, côte de bœuf, soufflé au fromage sont ici des gourmandises, fines, généreuses, classiques d'allure, éternelles dans le goût paisiblement affirmé.

Place ensuite à ce grand moment qui est celui de l'île flottante aux pralines, du baba au rhum et des profiteroles au chocolat. Côté vins, le séducteur pinot noir de Nicolas Rossignol à Volnay est au diapason. Vive le Paris Seize !

LE PARIS SEIZE

18, rue des Belles Feuilles, Paris 16^e • Tél. 01 47 04 56 33 • M^o Victor-Hugo, Rue-de-la-Pompe • Carte : 35-50 € • 12h-14h30, 19h30-22h30
Fermé samedi, dimanche





LE PETIT RÉTRO

Immanquable et imbattable, ce bon vieux bistrot millésimé 1904, avec ses faïences classées, son bar, sa terrasse, son service avenant, avait été repris par Guy Savoy et son chef du Chiberta Irwin Durand l'an passé. Il est désormais conduit par Charles-Henri Poisson et Tanguy le Gall qui possèdent Brigitte dans le 17^e et qu'on connut jadis chez Chaumette, rue Gros, près de la Maison de la Radio.

Rien n'a changé ici du décor, ni de l'âme du lieu. Et la cuisine maison, classique sans anicroche, reste fidèle à l'atmosphère de ce rade historique. L'équipe est d'ailleurs demeurée la même, résistant aux changements de direction. Œuf mayo, terrine de foies de volaille, saumon mariné comme le hareng, tartare de bœuf charolais au couteau et frites maison, poisson au gré de l'arrivage et entrecôte maturée, sans oublier le beau ris de veau croustillant avec son jus de veau au citron ne manquent pas de caractère.

La carte des vins est riche de jolis flacons bourguignons mais le beaujolais, avec des signatures comme Marcel Lapierre ou Maxime Graillot, a également son mot à dire. On y ajoute des joyusetés sucrées bien dans l'esprit du lieu, comme la tarte fine aux pommes avec caramel au beurre salé, sa glace à la vanille de Madagascar, plus les jolis parfums de glace de chez l'artisan Pedone, tels le lait d'amande et les pralines roses. Bref, du bon, du savoureux et du pas compliqué, dans un lieu qui a bien traversé le temps.

LE PETIT RÉTRO

**5, rue Mesnil, Paris 16^e • Tél. 01 44 05 06 05 • M^o Trocadéro,
Rue-de-la-Pompe • Carte: 45-65 € • Fermé dimanche**

LE RÉCEPTEUR

16^e

C'est toujours la bonne pioche des amateurs de bonnes choses près de la Maison de la Radio. La vaste terrasse sous les arbres, l'intérieur cosy avec cuivres, banquettes et grand comptoir, l'ardoise changeante, les vins choisis, les prix mesurés : voilà ce qui plaît chez le rieur Sébastien Loyer connu jadis à la Garçonnière, toujours dans le 16^e Sud, mais côté rue Michel Ange, où il rôda sa formule et son style. Il possède également le Petit Panisse dans le 11^e.

Au Récepteur, il donne le « la » d'un lieu à part : chic et popu à la fois, relax certes, mais fort bien tenu. Nos amis de France Inter ne sont pas les derniers à fréquenter son bistrot gourmand où ils savent qu'ils seront bien accueillis chaque jour que dieu fait. Aux fourneaux, le chef grec, fidèle à la demeure depuis belle lurette, Eleftherios Soulos, formé notamment au Grand Hôtel Grande Bretagne, place Syntagma à Athènes, livre une cuisine simple et sûre.

Œufs mayo joliment colorés et revisités, jambon Pata Negra, œuf poché aux petits pois, poitrine et mousseline de pommes de terre, carpaccio de langoustines, onglet à l'échalote, superbe burger assaisonné comme on l'aime et tartare classique ou asiatique, entrecôte et frites maison font plaisir sans manière.

L'ensemble s'accompagne d'un frais beaujolais dont Sébastien a le secret. Et, en dessert, le rituel cheesecake au coulis de framboises, le crémeux tiramisu, le crumble chocolat et la soupe de fruits rouges se croquent avec aise. Addition sage pour un bonheur sans ombre

LE RÉCEPTEUR

3, avenue Théophile-Gautier, Paris 16^e • Tél.01 42 88 56 46 • M^o Ranelagh
Carte : 35-55 € • 7h-00h • Ouvert tous les jours





LE SCHEFFER **NOUVEAU**

Ce bistrot à l'ancienne, qui porte le nom de sa rue dédiée au peintre Ary Scheffer, n'a pas d'âge. Il charme au gré de son décor, avec son long comptoir en bois, ses banquettes de moleskine, ses vieilles plaques de pubs, ses nappes à carreaux et ses miroirs, ses plats canailles, simplets, certes, quoique bien honnêtes, sans omettre l'accueil souriant de l'adorable Bernard Bellessort.

Nous sommes là non loin de l'avenue Paul Doumer et du Trocadéro. Et ce quartier chic, dans les parages de la Muette se donne ici des airs de village. On boit le champagne Jacquart cuvée de 5 ans d'âge, servi dans une coupe, avant le fruité fleurie les Garants du bien nommé Didier Desvignes. Et on sacrifie aux mets de toujours.

Ceux-ci ont nom œufs mayo, présentés sans chichi, mais avec des pommes chaudes émincées, salade de pousses d'épinards et œuf pochés, terrine de campagne, andouillette de Troyes AAAAA (issue de la Champenoise à Jully-sur-Sarce) servie avec ses bonnes frites ou encore tartare de bœuf et haricots verts.

Les prix ont su raison garder, font la nique à l'inflation avec certains de ces mets glorieux tarifés moins de 20 €. La clientèle est fidèle et fait la bise facile au gars Bernard. Même quand le patron, le discret Hubert Dupont est en vacances, tout fonctionne comme avant. En issue, le soufflé glacé au Grand Marnier est un pur délice craquant. Mais la crème caramel et l'île flottante ont également leurs fans. Un monument d'art populaire qui a su garder son caractère.

LE SCHEFFER

22, rue Scheffer, Paris 16° • Tél. 01 47 27 81 11 • M° Passy, Trocadéro
Carte : 38-46 € • Fermé dimanche

CAVES PÉTRISSANS



NOUVEAU

17^e

Le lieu date de 1895, a gardé moulures, stucs, banquettes en simili-cuir, comptoir pour les amis, vieilles affiches, grande terrasse pour l'été et coin boutique avec ses mille flacons. Tristan Bernard s'en inspira pour sa pièce « le Petit Café ». Céline y croisa Abel Gance. Autant dire que le lieu a une légende.

Les Allemoz, qui sont ici de fondation, en sont à la 5^e génération. Jean-Charles, dernier du nom, ex-étudiant en math' reconverti dans la « bibine », essaye de faire aussi bien que papa Jean-Marie, sert le champagne Charles Heidsieck avec faconde, le mâcon clessé la Quintaine de Thévenet au domaine de la Bongran avec générosité et le délicieux morgon côte du Py du domaine Gagat en épatant son monde.

Un chef chevronné, passé à l'Intercontinental avec Jacky Fréon, mitonne des mets bourgeois à l'ancienne de bonne tenue. Fromage de tête et terrine d'oreilles de cochon, aubergine confite et poivron, supions sautés à la basquaise, colin froid mayonnaise, plus quelques belles viandes, donnent de bonnes idées du répertoire maison gentiment vintage.

Le grand chic de la demeure ? Les eaux de vie et digestifs qui font partie de la collection familiale et qu'on garde pour les amis : prune de Souillac, eaux de vies blanches signées Metté, bas-armagnac griffé Laberdolive. Et le registre de douceurs ne manque pas de charme, avec une tarte aux fraises digne de grand-mère et une bien jolie crème brûlée à la vanille. Bref, voilà un lieu savoureux, gourmand, intemporel. Très parisien à la mode 17^e bourgeois...

CAVES PÉTRISSANS

30bis, avenue Niel, Paris 17^e • Tél. 01 42 27 52 03 • M^o Ternes, Pereire

Menus : 40 € (formule, déj.), 52 € • **Carte :** 55-75 € • 12h15-14h15, 19h30-22h15 • Fermé samedi, dimanche





LE CYRANO **NOUVEAU**

Ce n'est pas le plus luxueux des bistrotts de Paris. Mais l'un des plus sympathiques, avec son décor Art nouveau millésimé 1914, ses fresques en fixé-sous-verre dédiées au « Cyrano de Bergerac » d'Edmond Rostand, sans omettre sa cheffe de caractère, Charleyne Valet, qui revoit les plats de tradition à sa manière ludique.

La cuisine s'y fait câline, solide, séductrice. Entre goût du voyage et de la tradition, la toute jeune Charleyne, passée par Nord-Nord et le Chamarré, avec Antoine Herrah, rue Lamarck, dans le 18^e, s'affaire à imaginer les plats de la semaine, ceux qui vont changer et ceux qui vont revenir. Lors de votre passage, ce sera forcément différent. Mais vous pourriez bien tomber sur la terrine de campagne, avec câpres et pickles, l'œuf tamago avec mayonnaise à l'encre de seiche, les pommes de terre au sésame grillé, hareng fumé et aneth, sans omettre le millefeuille de pommes de terre, avec crème fouettée, à l'huile d'olive et olives taggiasche.

Et, au chapitre des plats, la belle cocotte veggie contenant un bourguignon de légumes au chipotle avec champignons, carottes, patates douces et brocolis, plus d'autres encore, bien faits et légers, comme le fin risotto aux champignons de Paris, le porc au caramel à la vietnamienne, témoignent de belles idées dans l'vent. Les desserts, eux, sont des réusites sans ombre. Tel l'amandier à la vanille Tonka, avec sa marmelade d'orange au chipotle et sa belle crème fouettée. Ou encore le bien joli cake à la rhubarbe et le pressé de pommes au cidre façon fausse Tatin sans pâte, avec sa crème crue, qui donnent envie de prendre pension.

LE CYRANO

3, rue Biot, Paris 17^e • Tél. 01 40 07 55 05 • **M^o** place Clichy
Menus: 18,50 € (formule), 20,50 € (dég. au comptoir), 22,50 € (dég. à table) • **Carte:** 35 € (dîn.) • 9h (dim.: 10h)-2h • **Ouvert tous les jours**

CHEZ FRED

17^e

Voilà un de ces bistrot parisiens tels que les cinéastes américains aiment les reconstituer à Hollywood. La maison, qui existe depuis 1945, garde son air éternel, avec comptoir en zinc, chaises en bois, banquettes, tables bien nappées, vins ad hoc, comme ce délicieux morgon côte du Py de Joubert à Quincié qui se boit à l'aise sur une cuisine franche et fraîche.

Aux commandes depuis cinq ans, un joyeux luron, le sérieux Laurent Hullo, qu'on connut en directeur de salle appliqué chez Monsieur Bleu, après ses années Black Code et qui demeura vingt ans en salle au Plaza-Athénée, imprime son caractère au lieu. Le bonhomme, qui a gardé sa rondeur, sa barbe et son sourire, s'est mué en aubergiste affable, marquant de sa bonne humeur ce bistrot sans âge, jouant, avec l'appui d'un briscard passé par le groupe Costes aux fourneaux, un air « tradi » de bon aloi.

Au programme ? Du bon, du sûr, de l'éprouvé, pas de chichi, mais de la cuisine brute de décoffrage présentée avec netteté et une précision d'orfèvre : œuf mayo juste comme on les aime, simplement saupoudré de piment d'Espelette, harengs de David à Boulogne, avec pommes à l'huile, salade frisée aux lardons fort bien assaisonnée. Suivent le foie de veau pommes purée ou le filet de bœuf (des Boucheries Nivernaises) servi avec des frites craquantes et une bonne béarnaise, avant la « belle » profiterole au chocolat et la tarte fine aux pommes et glace vanille. La nouveauté maison : une grande salle privée, ornée d'affiches qui permet de banqueter entre amis ou collègues de ludique façon.

CHEZ FRED

190bis bd Péreire, Paris 17^e • Tél. 01 45 74 20 48 • M° Porte Maillot
Carte : 45-65 € • 12h-14h, 19h-22h • Fermé samedi, dimanche





JANINE NOUVEAU

La neuve sensation des Batignolles ? Elle se prénomme Janine et fait le coup du charme dans la foisonnante rue des Dames. Ancien rade de quartier dépoussiéré avec soin, la demeure baptisée en référence à la grand-mère du patron, Thibault Sizun, accueille sur deux niveaux. L'animation du rez-de-chaussée, rythmée par le ballet du comptoir, se complète, à l'étage, d'un deux pièces plus intimiste aux élégantes banquettes.

En cuisine, ça bouge ! Passage de témoin réussi après les étincelles allumées dès l'ouverture par Soda Thiam, sénégalaise élevée en Italie, ayant prestement mis sur pied un style bien à elle. C'est désormais le japonais Hitoshi Minatani, ancien de chez Freddy's, qui s'y colle, faisant perdurer le répertoire maison entre hommages à la tradition, mets retrouvés, goût du gibier et revisites exquis. Très franco-française, la carte égrène des choses fines et généreuses, telle la belle terrine de campagne du grand père Jean aux pickles de légumes, la caille confite et son pâté de foies de volaille et crème de topinambours ou ce superbe lapin en escabèche, avec chou pointu grillé, mayonnaise à l'estragon et piment vert.

Le gigot d'agneau mijoté ou la soupe VGE revue en velouté de moules aux pommes de terre sont tout simplement épatants. Et les desserts ne démeritent pas à l'image de ce biscuit cacahuète paré de son crémeux chocolat blanc et de la glace au pain de la toute voisine maison Bacillus. Enfin, sous la houlette de Thibault, les jolis crus au verre tel le blanc de Deiss à Bergheim ont aussi du répondant. Retenez l'adresse !

JANINE

90, rue des Dames, Paris 17^e • Tél. 01 42 93 33 94 • M^o Villiers
Carte : 55-65 € • 12h15-14h30, 19h30-23h • Fermé samedi, dimanche

GUEULETON NOUVEAU

17^e

« Gueuleton » ? Un site, un livre, un magazine, plus une quinzaine de tables qui jouent toutes la franchise bon enfant, d'Agen à Reims. Ouverte par deux gourmands d'élite, l'aubergiste Benjamin Frémont et Julien Bissonnet, le boucher/volailler du Coq Saint-Honoré, issu de la tribu des Nivernaises, la première succursale parisienne a tout d'une grande.

Le cadre est rustique chic, avec ses plaques de bois en mur, ses tables sans nappes, ses serviettes en papier (un mauvais point !), la terrasse prend le pas sur la rue avec entrain, le service sourit, les grands crus valsent issus d'une carte de vins impressionnante. Les produits sont sourcés avec malice. L'ardoise évoque les belles pièces du jour. La carte changée récite des classiques qui font plaisir. Les œufs mayo revus à l'ail des ours, le steak au poivre ou l'andouillette des 5 « A » figurent au rendez-vous.

Outre le registre des belles pièces de viande, porté ici au top du genre, on citera, parmi les stars de la maison, les haricots borlotti épicés servis avec un croustillant de canard façon pastilla, la tarte fine dite « autour » de l'artichaut, qui plaira aux amoureux des légumes, la selle d'agneau (de 500 gr) proposée avec une béarnaise, de belles frites cuites à la graisse de bœuf et une salade bien assaisonnée, sans omettre le carpaccio de bœuf dans le faux filet. Au verre, on siffle à l'aise le rosé du château Peyrassol et la syrahvissante de Louis Cheze. Quant aux desserts, riz au lait et dulce de leche, pêche pochée, verveine et madeleine ou superbe mousse au chocolat aux éclats de cacao, font retomber en enfance. Gourmand Gueuleton !

GUEULETON

7, rue Guersant, Paris 17^e • Tél. 01 45 74 15 50 • M^o Ternes

Carte : 55-100 € • 10h-minuit • Fermé dimanche





LE PETIT CANON

L'une des belles aubaines du 17^e à la fois bourgeois et pop : ce bistrot de quartier mené avec entrain par deux copains, qui ont travaillé chez les frères Dumant. Thomas Joubert et Grégoire Devenyns ont œuvré l'un à la Pizzeria d'Auteuil et à l'Auberge Bressane, tandis que l'autre fut boulanger dans une vie antérieure, mais a également roulé sa bosse chez les Dumant (à la Villa des Ternes). Ces deux malins, drôles et avenants, ont tout pigé de ce qui fait l'esprit d'un lieu dans le vent, à la fois ancien et nouveau, pratiquant le plat tradi et les prix sages dans un cadre de toujours avec une ambiance joyeuse.

Vaste comptoir pour l'apéro ou le café, nappes à carreaux, banquettes, belles bouteilles, plats canailles et digestifs dans le ton : tout le monde aime aime ce « P'tit Canon » qui a tout d'un grand et renouvelle son bon frichti au gré de l'ardoise du moment. Jambon persillé signé Bobosse, salade de lentilles et œuf poché, hareng fumé avec ses pommes tièdes à l'huile, côtes d'agneau et gratin dauphinois ou encore onglet de veau, compotée d'oignons confits et pommes sautées se croquent à belles dents.

Le liquide égale le solide, le fleurie « Roche Guillon » du domaine de FA signé Antoine et Maxime Graillot à Boyer dans le 71 est une grande chose qui se boit à la régalaade. Et après le crumble aux abricots et la mousse au chocolat, la vieille chartreuse VSEP coule en bouche comme un élixir de jouvence. Un petit reproche : les banales serviettes jurent avec le reste. Mais voilà qui est très perfectible...

LE P'TIT CANON

36, rue Legendre, Paris 17^e • Tél. 01 47 63 63 87 • **M°** Malesherbes, Villiers, Rome • **Menus** : 20 € (formule, déj.) • **Carte** : 35-55 €
Fermé samedi midi, dimanche

COCOTTE & TIRE-BOUCHON



NOUVEAU

18^e

La bonne pioche de l'effervescente rue Marcadet ? Elle est signée Cyril et Guillaume Laroche, férus de bons crus, qui ont imaginé un rade de quartier affable et décontracté. En enfilade, avec la cuisine en fond de salle, l'espace ravit avec ses airs d'appartement bon enfant, ses murs grattés, ses étagères bien garnies, ses banquettes rouges, sa collection de tire-bouchons.

Aux manettes, une vraie découverte en la personne de Marie Barbaut. Cette jeune pâtissière, qui œuvra auprès de Cyril Lignac dans le 15^e et au Métropole côté Robuchon à Monaco, occupe ici son premier poste de cheffe. Douée et volontaire, elle indique de quel bon bois elle se chauffe, se frottant, avec doigté, au salé comme au sucré, mêlant tradi et moderne avec acuité. Avec les rillettes de cochon au porto et les beignets de courgettes, l'œuf mollet pané, crémeux chorizo ou le fringant gravlax de truite avec wasabi qui aiguissent joliment l'appétit.

Les mets de résistance ne manquent pas de répondant, comme la poitrine de cochon confite avec son jus corsé au saté et sa croustillante feuille de chou kale. Côté liquide, l'adresse évite l'orthodoxie du 100% nature dévoilant de jolies découvertes. Le final emballe, rappelant le passé pâtissier de Marie. Ainsi ce choco-noisette-caramel marquant la rencontre d'une ganache chocolat noir avec un crumble de noisettes torréfiées et une chantilly au lait voisinant avec la fine pavlova fruits rouges. Docile formule déjeuner et service complice pour une cocotte et un tire-bouchon qui n'ont pas fini de faire la paire.

COCOTTE & TIRE-BOUCHON

184, rue Marcadet, Paris 18^e • Tél. 09 53 35 42 83 • **M° Jules Joffrin**
Menus : 17 €, 19 € (dég.) • **Carte :** 35-50 € • 12-14h, 19h-minuit
Fermé lundi, dimanche





LA BONNE FRANQUETTE **NOUVEAU**

Le lieu a du caractère, évoque les vignes voisines de Montmartre, leur travail comme leur histoire. Mais les Fracheboud, qui veillent sur cette demeure historique depuis un demi-siècle, ont d'autres crus dans leur musette. Leur menu, qui permet d'accompagner dignement une palette de jolis vins de soif, égrène avec malice des classiques du genre comme l'assortiment de charcuteries (rosette de Lyon, terrines) et cornichons, la belle salade de lentilles beluga relevée d'échalotes grises, le saucisson pistaché de Colette Sibilia ou le fondant de bœuf au beaujolais, carottes au miel, oignons grelots et champignons, avant la poire au beaujolais et le fontainebleau à la crème de marron Imbert.

Modeste et doué d'humour, Patrick Fracheboud, qui possède aussi les Noces de Jeanette, où se réunit chaque année l'APCIG, association des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie, a coutume de dire en riant : « chez moi, rien n'est maison, mais tout est bon ». Manière d'insister pour dire que chez lui tout est simple, mitonné sans chichi à partir de produits sélectionnés avec une minutie sans faille.

Notons enfin qu'avec son fils Luc, qui assure la relève, il ont plein de cordes à leur arc vertueux, comme ce beaujolais blanc des Pierres Dorées de chez Anthony Pérol, ce bourgogne blanc aux airs de faux meursault de chez Emmanuel Fellot, sans omettre le beaujolais Savoye de Raphaël Chopin, le gewurztraminer Hatschbourg de Vœglinsthoffen grand cru de Jacky Cattin et la vieille chartreuse verte de Voiron. Vive la Bonne Franquette, la transmission et vive la vie !

LA BONNE FRANQUETTE

2, rue des Saules, Paris 18^e • Tél. 01 42 52 02 42 • **M^o** Lamarck-Caulaincourt **Menus :** 19 € (dég., formule), 27 €, 30 € (« beaujolais nouveau ») • **Carte :** 40-50 € • **Ouvert tous les jours**

18^e

LE MAQUIS NOUVEAU

18^e

Voici un lieu tendance qui a gardé son look de rade années 1950 avec comptoir, derrière sa façade rouge à l'ancienne dans un quartier improbable, quoique devenu fort gourmand. Aux commandes, deux jeunes chefs, Albert Touton et Paul Boudier, qui se sont connus au Châteaubriand d'Inaki Aizpitarte dans le 11^e, ont voyagé à Londres et en Italie, et jouent en duo une cuisine du marché éclatante, sans oublier de monter d'un cran le soir venu.

Au menu de midi, à prix donné, c'est la ronde des mets bien assaisonnés, relevés comme il faut, d'apparence bourgeoise, quoique malicieux et généreux. Les classiques bistrotiers voyagent du Japon à la Méditerranée en passant par l'Inde. Les moules à la sicilienne, en fine nage, relevées de poivrons, les poireaux vinaigrette à la féta (superbe et culotté mariage !), le crosquis d'agneau avec mayo karashi ou le divin foie de veau au vinaigre de framboise, oignons rouges et écrasée de pommes de terre aux câpres sont franchement bien menés.

Et les jolis desserts participent de la même veine mi-inventive mi-tradi, fort bienvenue. Ainsi le chou chantilly aux abricots ou le « yéti » aux litchis avec ses fines tranches de meringue, crème légère, litchis frais. Une aubaine qui s'égayé de vins nature qui ont du « peps » tels le juliéna « la sœur cadette » ou le faux gaillac dit « 2P » de Sylvie Papelard et Romain Plageoles. Le soir, les deux lurons haussent le ton, donnant libre cours à leurs inspirations au gré d'un mouvant menu unique. Un Maquis plein de bonnes surprises.

LE MAQUIS

53, rue des Cloys, Paris 18^e • Tél. 01 42 58 87 82 • M° Jules Joffrin
Menus : 22 € (formule, déj.), 25 € (déj.) • Carte : 65 € (dîn.) • 12h30, 14h30, 19h30-22h30 • Fermé lundi midi, dimanche





CHEZ PRADEL

Avec sa devanture boisée et rouge rétro, cette institution de la rue Orderer joue avec constance la carte de la cuisine de tradition, à prix doux et dans une ambiance bon enfant. À l'heure du déjeuner, on s'y bouscule, on joue des coudes et on patiente au zinc en papotant avec Nadia et en attendant qu'une place se libère. Il faut dire que la formule du midi est une affaire. Pour quelques deniers, on se régale d'une authentique cuisine bistrotière. Terrine de campagne, salade de champignons frais rôtis, bavette d'ailou sauce poivre et frites fraîches, ou craquant fish & chips avec poisson du matin, à tremper sans scrupules dans sa belle sauce tartare, ravissent.

Pour les bourses décomplexées, on trouve de jolies propositions hors menu tels le filet de veau sauce girolles, tomate provençale, le faux-filet du Limousin grillé ou le tartare de charolais. Le tout s'arrose de vins au verre sans prétention mais bienvenus tandis que les douceurs tirent leur épingle du jeu : crème et mousse au chocolat, pannacotta ou tiramisu aux framboises séduisent sans mal. En salle, le bon Issa, et derrière les fourneaux, « Coco », qui a repris il y a sept ans cette affaire intemporelle (ouverte depuis 1897) sur un coup de cœur.

Le soir, plus de formule mais toujours la même cuisine franche, plus travaillée, avec des tarifs qui montent d'un cran. Service dynamique doublé d'un café joliment noiseté de la Brûlerie du Zinc.

CHEZ PRADEL

168, rue Orderer, Paris 18^e • Tél. 01 42 64 24 97 • M^o Lamarck-Caulaincourt
Menus : 15 € (form. déj.), 18 € (déj.) • Carte : 35-45 € • 8h-22h30
Fermé lundi, dimanche

MENSAE

19^e

Ex-finaliste de Top Chef, Thibault Sombardier qui avait créé le lieu avec Kevin d'Andrea son ex-compagnon du Meurice, garde le cap dans son bistrot moderne du 19^e. Ce cuisinier, touche à tout, s'active avec succès aux fourneaux des Parisiens, coté 7^{ème}, tout en chapeautant Sellae à un vol d'oiseau de la Gare d'Austerlitz. Mais il veille toujours avec cœur sur sa première affaire ayant pris soin de la doter d'un nouveau maître queux aguerri: Naoya Kanatani, nippon tout droit venu des Climats, imprimant ici sa marque avec aise.

Dans un décor minimaliste mais chaleureux, le style demeure celui des origines. Bistrot version jeune, avec du goût, de la vivacité, oscillant entre terroir, tradition et malices de saison. En prémices, les escargots de Bourgogne, mousse persillée et pleurotes jouxtent la rencontre des asperges blanches avec jambon de bœuf fumé, endives, pistaches et crème d'oseille. Ensuite ? L'échine de cochon grillée avec courgettes, pesto de roquette, jus court acidulé fait bel effet tandis que l'aile de raie à la grenobloise à partager figure comme une invite à prendre le large.

Le rapport qualité-prix demeure à l'ordre du jour tant avec l'affable formule déjeuner qu'au gré du menu-carte délivré le soir. Et « Nao » bichonne aussi des douceurs sérieuses comme cette exquise mousse au chocolat tiède glace vanille ou ce frais couplet avec fraises gariquette, tuile d'amande et glace fermentée basilic. La cave fait la part belle au bio et au naturel avec de bonnes pioches qui ne font guère monter la note. À re-noter sur vos tablettes !

MENSAE

23, rue Mélingue, Paris 19^e • Tél. 01 53 19 80 98 • M^o Pyrénées

Menus : 29 €, 34 € (formule déj.), 49 € (dîn.), 64 € (dégustation)

Carte : 30-50 € • 12h15-14h30, 19h15-22h30 • Fermé lundi, dimanche





QUEDUBON

Gilles Bénard, prince des grandes gueules, en avait fait un lieu truculent, QG de potes aguerris et lieu de vie, ranimant une rue endormie au bout des Buttes-Chaumont, à quelques pas du métro. Marc-Antoine Surand, qui a fait florès dans l'événementiel et tint table sur péniche (Mademoiselle, jadis, au pont Marie) s'est mué en aubergiste à la fois sérieux et joyeux. Il choisit les vins avec sûreté et les produits avec passion : carreau des producteurs à Rungis, circuits courts, poissons livrés chaque jour.

Le lieu a du chic avec ses tables en métal, son comptoir d'entrée, ses tons grisés. La nouveauté ? L'arrivée aux pianos d'Ollie Clarke, jeune anglais, passé par la Régalade et la Boissonnerie, qui fait perdurer la griffe maison avec allant. Celle des mets du moment au meilleur de leur forme, des classiques revisités avec un soupçon d'audace et de la fine fleur des abats dans tous ses états. Le menu du jour sur ardoise demeure une grandissime affaire (ex. ce midi : langue de veau sauce gribiche, encornet grillé, sauce vierge et riz pimenté, jolie tarte au citron).

Le soir à la carte, les propositions fusent, faisant des plats canailles les rois du lieu (cervelle meunière aux câpres, monumental ris de veau croustillant). Les quelques 200 références vineuses sont à l'unisson, parfaites pour se marier avec les vives saint-jacques crues bergamote & pecorino ou épouser la rencontre du pied de veau et de la queue de bœuf. Et, *in fine*, des desserts jouent la tradition bistrot avec brio : crémeux riz au lait, île flottante ou jolie tarte Tatin. Comme un pur bonheur à saisir.

19^e **QUEDUBON**

22, rue du Plateau, Paris 19^e - Tél. 01 42 38 18 65 - **M^o** Buttes-Chaumont
Menus : 21 € (formule), 24 € (déjeuner) - Carte : 35-50 € - 12h-14h, 19h45-23h
Fermé samedi midi, dimanche

LE BARATIN

20^e

Depuis 35 ans, Raquel Carena, argentine de Cordoba devenue mère parisienne sans perdre une miette de son accent latino, taquine le produit noble ou canaille avec la même dextérité, place l'abat réputé vulgaire en haut du panthéon parisien des gourmands, prouve, à coups de tête de veau et de cervelle, de queue et de joue de bœuf, qu'elle est bien une cuisinière artiste de son registre, tandis que Philippe Pinoteau, dit « Pinuche », exerçant au bar l'art de la sommellerie avec la dextérité d'un montreur d'ours, vous déniche des crus de roi.

Vrai, tout ce qui se mijote ici vaut le détour et la montée vers ce haut 20^e, puis la descente vers la mince rue Jouye-Rouve. Le miracle est que tout ce que proposent Raquel et Philippe est tarifé avec une infinie sagesse. Surtout au déjeuner, qui offre, c'est le mot, à ce niveau de qualité, les oreilles de cochon croustillantes, le flan (mœlleux aux œufs) de cervelle de veau, le bouillon de poisson et ses légumes, l'estouffade de queue de bœuf au vin rouge et aux agrumes avec son fin gratin dauphinois ou encore l'exquis collier d'agneau aux épices douces.

Cela change, bien sûr, et le jour de votre venue, tout sera sans doute effacé de l'ardoise au profit d'autres propositions canailles. Et l'art de Raquel ne s'arrête pas au salé, ni aux produits tripiers. On n'en veut pour preuve ces merveilleux desserts « bonne femme » revus à sa manière légère, comme le bouleversant fondant de poires ou la délicieuse compote de pommes au citron Meyer, avec le riz au lait à la vanille. Un ban pour le merveilleux Baratin !

LE BARATIN

3, rue Jouye-Rouve, Paris 20^e • Tél. 01 43 49 39 70 • M^o Pyrénées
Menu: 20 € (déj.) • Carte: 45-75 € (dîn.) • Fermé lundi, dimanche





LA VIERGE

Pas chère, sympa, rustique et chic, avec son équipe franco-anglaise (française en salle, anglaise en cuisine), ses chefs qui changent, mais toujours dans la même filière, genre british collection: cette Vierge séduit. Les deux patrons, Greg & Matthew, laissent la bride sur le cou à une jeune équipe pleine d'entrain. Madone diurne ou nocturne, il y a deux formules: menu à prix sages le midi, tapas à partager et tarifs un peu augmentés le soir.

Le midi, un quatre mains composé de Chris Woolard et d'Olivia Cooper, est à la besogne, délivrant des assiettes vives, fraîches et bien assaisonnées. Soupe de cresson, pommes de terre et haddock, potimarron rôti, endive, noix et bleu d'Auvergne, maquereau, fenouil braisé à l'orange et pamplemousse ou encore pintade, pommes de terre, chou rouge et jus de viande sont franchement bien équilibrés.

Les desserts, avec la jolie crème vanillée aux œufs et rhubarbe (anglaise, en direct du Yorkshire) et le fontainebleau, avec poires fraîches, caramel de poire et sablé en crumble ont de la patate. Le soir, place à Connor McGrath, débarqué de chez Robert côté 11^e, qui livre une partition enjouée, à coups de farinata et céleri rémoulade, beignets de truite fumée et aioli ou pappardelle palourdes et safran avant la terrine de chocolat avec fleur de sel et huile d'olive. La maison qui fait aussi cave, vend les vins de son cœur, jouant le naturel, la mode, le hors AOP, et si les prix des flacons y vont un peu fort, les crus au verre ne ruinent guère, tel le grain de Sénevé du pays beaujolais d'Hervé Ravera. Une vierge à ressorts!

LA VIERGE

58, rue de la Réunion, Paris 20^e • Tél. 01 43 67 51 15 • **M^o** Buzenval, Alexandre Dumas • **Menus:** 21 (déjeuner, formule), 24 € • **Carte:** 35-50 €
11h-minuit • Fermé le dimanche

LES CANAILLES MÉNILMONTANT



20^e

Ces Canailles là, on ne les arrête pas. Apôtres des abats, bons génies de l'ardoise, Sébastien Guillo et Yann le Pévédic, ex du Crillon époque Bouchet, ont de la suite dans les idées. On les connaît dans leur duché de la Nouvelle Athènes, mais leur second opus de Ménilmontant constitue indéniablement une perle du genre.

Enraciné dans le 20^e populaire, le lieu distille une bonhomie bienvenue. Devanture rouge, salle intimiste à l'étage, la maison évoque un appartement gardant sa patine d'antan. Tandis que Yann veille au grain côté La Bruyère, place ici au royaume de Sébastien, qui s'impose comme l'artisan du répertoire maison : celui des abats portés au pinacle de leur séduction, du bon produit travaillé au rythme des saisons, de la cuisine de marché ciselée avec finesse.

À l'heure du déjeuner, la sage proposition à l'ardoise ne souffre guère de discussion. Tomate farcie à l'épaule de bœuf braisé ou cromesquis tourteau, haddock avec crémeux d'artichaut, tirent leur révérence avec l'exquis crumble aux abricots. En parallèle, le menu-carte, bichonné de la tête aux pieds, donne la meilleure idée de la manière dont la demeure encaille son monde. Fin carpaccio de langue de bœuf, généreux cœur de rumsteack avec pleurotes et pommes dauphine, se voient prolonger d'un langoureux crousti-chaud au chocolat, avec cœur coulant et glace vanille. Le service, vif et joyeux, est aux aguets et les jolis crus font ici des escortes de bon ton. Gloire aux Canailles et à « Ménilmuche » !

LES CANAILLES MÉNILMONTANT

15, rue des Panoyaux, Paris 20^e • Tél. 01 43 58 45 45 • M^o Ménilmontant
Menus : 25 € (dej.), 40 € • Carte : 40-55 € • 12h-14h30, 19h-22h30
Fermé samedi, dimanche





DES TERRES

Des Terres ? Allégeance à Dame Nature mais aussi avec auto-proclamé de la détermination des trois artisans de cette neuve adresse du 20^e qui bouge. Anthony Chouchan, docteur en crus d'auteurs, Matthieu Hernandez et Esther Vieille, ex-designeuse ayant relooké avec goût ce rade de quartier autrefois dédié au houblon.

Aux pianos, l'énergique Emmanuel Perrot, orchestre une partition vive, végétale mais aussi carnassière, ne manquant pas de culot. De près ou de loin, on vient ainsi fricoter avec le bon coût de la formule midi. Une aubaine pouvant démarrer sur un mode canaille par la fine terrine « Des Terres », mitonnée le matin même avec cognac, raisin, fruits secs et pistaches. Mais l'œuf parfait avec sa duxelles de champignons achève de vous mettre l'estomac en éveil. Côté plats, on jette notre dévolu sur la belle échine de cochon rôtie avec piment d'Espelette, tandis que les desserts ne déçoivent guère, avec en vedette ce riz « olé » fourmillant de pralin et d'amandes torréfiées. Le soir, les belles pièces de viande et de poisson se partagent allègrement aux côtés d'une carte étoffée.

On finit de planter le décor, en rappelant la promesse de la demeure : « Bistrot vivant, cafetier engagé et caves à vins nature ». Accueil à toute heure avec les jolis grains du torrificateur voisin Wekoffee sans oublier une casquette de caviste spécialiste. Cuvées choisies et autres pépites s'emportent et forment un livre d'heures du vin nature au sein duquel « Antho » vous guidera en échanton inspiré.

DES TERRES

82, rue Alexandre Dumas, Paris 20^e • Tél. 01 43 48 42 49

M° Alexandre Dumas • Formules : 18 €, 24 € (dej.) • Carte : 40-55 €
10h-2h • Fermé lundi

LE PETIT COMTE - BOUILLON BOULOGNE



NOUVEAU

C'était le Comte de Gascogne, sous la houlette des Vérane, puis le Comte et son bistrot, sous la gouverne des Charvet. C'est, désormais, le Petit Comte sous le sceau du dynamique Julien Zanon. Ce jeune ancien des Dumant à la Pizzeria d'Auteuil, qui gère, avec sa « Gemini Family », paye de sa personne en salle ici même. Le lieu a gardé, en fond de salle son air de jardin d'hiver, affichant sur le devant son aspect « bistrot pour tous », proposant mets de toujours et registre classique de bon aloi.

La nouveauté ? Depuis peu, la demeure s'amuse aussi à prendre des airs de bouillon « popu » en plein Boulogne. Une modestie qui s'illustre notamment avec des entrées tarifées de manière angélique : céleri remoulade, poireaux vinaigrette, carottes râpées font plaisir à tous. Après ? Les coquillettes jambon, emmental, crème de truffe ou le solide chateaubriand, sauce poivre, prennent le relais tandis que le foie de veau déglacé au vinaigre balsamique ou l'andouillette 5A griffée Lemel jouent les instants canailles bienvenus.

Les desserts (fameuse île flottante qui peut aisément se partager à deux, comme la craquante profiterole au chocolat) sont du même calibre, sérieux et tradi sans chichi. Le jeune Pierre Adrien Schmidtke, ancien de l'école hôtelière de Gérardmer, qui a travaillé chez Régis Douysset à l'Escabille de Meudon et aux Artizans dans le 10^e, connaît son répertoire classique par cœur. S'y adjoint un choix de vins pas bêcheur dont on tire le fruité chiroubles du domaine Piron à Morgon, collant parfaitement à cette cuisine sage, franche et « lisible ». Longue vie au Petit Comte !

LE PETIT COMTE - BOUILLON BOULOGNE

89, avenue Jean-Baptiste Clément, 92100 Boulogne-Billancourt

Tél. 01 41 03 51 19 • **M°** Boulogne Jean Jaurès • **Carte :** 35-55 €

12h-14h30, 19h-22h30 • Fermé dimanche soir





TONTON

Buveur de Coca, s'abstenir ! Cette adresse n'est pas, pour vous. Florian Gueguen, ce drôle de paroissien au blaze breton, corse par sa mère, au gabarit de 2^e ligne de rugby, refuse d'en servir. Chez lui, le programme est clair : c'est eau d'ici (dans des bouteilles neutres) et vins de partout, mets généreux à l'ancienne, un poil revus, quoiqu'à peine, plus viandes sérieuses, bref du solide, du franc, du généreux, du mijoté avec lenteur, de la graine de tradition hexagonale, germée à l'orée du pont de Sèvres.

À quinze minutes à peine de la porte d'Auteuil, vous voilà comme en province, avec une belle terrasse sur l'arrière, de grandes salles avec les tables recouvertes de papier en carreaux, des murs ornés d'affiches de vacances, plus du sérieux dans l'assiette, des propositions du jour, d'autres qui durent, comme les œufs mayo, le saumon gravlax avec crème d'Isigny, la splendide terrine de cochon, les asperges blanches pourvues d'une vive sauce échalotée.

Il y a encore le bourguignon en cocotte, le hachis parmentier à fondre et si fondant, les rognons de veau à la moutarde avec une purée de pommes de terre de qualité (mais qui pourrait être servie plus chaude). Sur une carte des vins un peu foldingue, on repère le friand saint-amour de Jean-Paul Brun - mieux que le marsannay de Joseph Roty un peu éteint - mais le choix est abondant. Et on cède, in fine, à l'appel de la crème brûlée, du brave fondant au chocolat ou du délicieux baba au rhum Don Papa, avant la ronde des calvados signés Grout, Camus ou Pacory. Santé à tous et large soif !

TONTON

5, Grande Rue, 92310 Sèvres - Tél. 06 32 99 63 97 - Menu: 22 € (formule, déj.) - Carte: 35-45 € - Fermé lundi soir, dimanche



COMPTOIRS EN ÉTAIN

ATELIERS NECTOUX

DEPUIS 1930



PUTEAUX
01 46 98 03 11

www.ateliers-nectoux.fr

DAX
05 58 56 02 02

REMERCIEMENTS

La création de ce petit guide et sa diffusion jusqu'à à vos mains n'auraient pas possible sans le soutien et mobilisation des **7 partenaires** de cette édition 2023.

Des acteurs engagés à nos côtés pour la préservation de **ces lieux** qui font l'âme de Paris et la valorisation de ce pan précieux de notre **gastronomie** et de notre **vivre-ensemble**.

Ainsi **Rungis** et le gourmand PDG de la Semmaris, Stéphane Layani, **Staub** et ses cocottes en fonte, indispensables aux bons mets mijotés, l'Association **Bistrots & Cafés de France** œuvrant pour la sauvegarde de nos comptoirs et l'inscription de leur Art de Vivre au patrimoine immatériel français, les **Ateliers Nectoux**, orfèvre des comptoirs en étain mais aussi **France Boissons**, partenaire de prédilection des professionnels en matière de distribution de boissons et de services pour le marché de la CHD et **Paris Aéroport** qui accueille les gourmets du monde entier dans ses terminaux, et leur livre les meilleures adresses parisiennes dans **Paris vous Aime Magazine**.

Tous ont, comme nous, à cœur de mettre en valeur ces institutions du bon vivre que sont les bistrots parisiens.



Je tiens également à remercier **Benjamin Berline**, artisan à mes côtés de ces Trophées et de ce guide, **Maurice Rougemont**, notre photographe complice, qui a sillonné Paris avec ardeur pour capter la lumière de ces lieux magiques et de ces bistrotiers au grand cœur, mais aussi **Laure Delattre-Faure** qui a œuvré à faire de ce livre et de sa maquette un objet de qualité.

Enfin les **bistrotiers parisiens et d'Île-de-France** qui perpétuent la tradition, prodiguent plats réconfortants et accueillent avec chaleur. Sans eux, rien n'aurait été possible. Aujourd'hui comme demain, vivons et soutenons nos bistrots. Santé à tous & large soif !

LES AUTEURS

GILLES PUDLOWSKI



Critique gastronomique, écrivain, Gilles Pudlowski, souvent désigné par le pseudonyme Pudlo, est, depuis toujours, un amoureux inconditionnel de notre gastronomie. Depuis le début de sa carrière, l'art de vivre, les plats savoureux, l'histoire, la convivialité des bistrotis parisiens, et d'ailleurs, résonnent de manière forte chez ce chroniqueur côtoyant les tables les plus prestigieuses comme les troquets de tous bords. Aux côtés des grands chefs qu'il a contribué à révéler, il n'a eu de cesse, au fil de ses nombreux guides et ouvrages, de promouvoir troquets, bons zincs, tavernes traditionnelles ou modernes avec une passion indéfectible. Arpentant les routes de France pour dénicher les talents d'aujourd'hui et de demain, il apparaît comme une référence de notre scène gastronomique nationale, mais aussi du bistrot, genre auquel il est profondément attaché. Il livre chaque jour ses coups de cœur sur son blog gillespudlowski.com et ses réseaux sociaux.

MAURICE ROUEMONT

Portraitiste et photographe spécialiste de la gastronomie et du terroir, Maurice Rougemont débute sa carrière au *Quotidien de Paris* par des portraits d'écrivains. Il y rencontre Gilles Pudlowski, collabore à de nombreux magazines (dont *Gault & Millau & Saveurs*), expériences qui feront naître chez lui une fervente passion pour nos régions, leurs artisans et leurs produits. Avec Pudlo, il publie, en 1997, les *Trésors Gourmands de la France*. Suivront plusieurs ouvrages dédiés aux gastronomies régionales tels *France Bistrotis* ou *Le Meilleur de l'Alsace*. En 2023, toujours avec son complice, paraît *Le Meilleur de la Bretagne* aux éditions Ar Collections.



BENJAMIN BERLINE



Communicant gourmand, Benjamin Berline taille sa plume auprès de Pudlo depuis trois ans, livrant ses coups de cœurs avec passion sur le site de ce dernier. Féru de bons bistrotis, écumant tous les quartiers de la capitale à la recherche du dernier coût à saisir, il initie en 2022 avec Gilles Pudlowski les Trophées des Bistrotis, RDV annuel à la gloire du bistrot parisien, tout en imaginant avec lui le guide que vous avez entre les mains. En parallèle, il participe chaque mois à la réalisation de la « Crème de la Crème », rubrique dédiée aux chefs et à leurs produits en partenariat avec le Marché International de Rungis.

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

Toutes les photos de ce guide ont été réalisées par © **Maurice Rougemont** - hormis les clichés et établissements suivants :

Photo de Gilles Pudlowski (préface) © Hugo Cohen

© Gilles Pudlowski : Aux Lyonnais, Paris 2^e (portrait) – Chez Allard, Paris 6^e (portrait) – Le Bon Georges, Paris 9^e (portrait) – Lorette, Paris 9^e (portrait) – Café Mirabelle, Paris 11^e (portrait, décor) – Maison Péret Paris 14^e (service) – La Cantine du Troquet Duplex, Paris 15^e (portrait) Griffes, Paris 16^e (portrait) – Le Récepteur Paris 16^e (portrait) – Le Petit Comte Boulogne (portrait) – Tonton, Sèvres (portrait)

© Benjamin Berline : Caluche, Paris 5^e – Les Petits Plats, Paris 14^e (portrait) – Maison Péret, Paris 14^e (décor) – Le Scheffer, Paris 16^e Geuleton, Paris 17^e (décor) – Pradel, Paris 18^e (décor) – Le Maquis, Paris 18^e (décor) – Cocotte & Tire-Bouchon, Paris 18^e (portrait) La Vierge, Paris 20^e (intérieur) – Des Terres, Paris 20^e (portrait)

L'Épi d'Or Paris 1^{er} © Benedetta Chiala

Le Petit Vendôme Paris 2^e © Tristan Olph

Le Mazenay 3^e – Portrait © Chihiro Masui

Le Bon Saint-Pourçain Paris 6^e – Décor : © Mister Tripper

Le Comptoir Paris 6^e – Décor : © Yves Duronsoy

Portrait © Gilles Bassignac/Divergence pour le JDD

Le Bistrot de Paris Paris 7^e © Mayjunephotography

Café Lignac Paris 7^e © Yann Deret

Au Bon Georges Paris 9^e – Décor © Stéphane Riss

Bourgogne Sud, Paris 9^e – Portrait © Tristan Olphe

Bonhomme, Paris 10^e © Food2Vous

L'Ami Pierre, Paris 11^e © Tristan Olphe

L'Ébauchoir, Paris 12^e © Sandrine Pigeon

Les Petits Parisiens Paris 14^e – Décor : © Jérôme Galland

Le Sévero Paris 14^e – Décor : © Bernhard Winkelmann

Le Bélisaire Paris 15^e – Décor : © Maurine Tric

Le CasseNoix Paris 15^e – © leCasseNoix

Les Pères Siffleurs Paris 15^e – Décor : © Vincent Nageotte

Le Bizetro, Paris 16^e – Portrait : © Tristan Olphe

Le P'tit Canon Paris 17^e – Décor : © Geraldine Martens

Portrait : © Philippe Schaff

Cocotte & Tire Bouchon, Paris 18^e – Décor : © Nicolas Guerbe

Mensae Paris 19^e – Décor : © Cyril Zekse – Portrait : © Laurent Dupont

La Vierge, Paris 20^e – Décor : © Marion Gambin

Des Terres, Paris 20^e – Décor © Valentin Leroy - manofhop

Le Petit Comte, Boulogne-Billancourt – Décor © puxanphoto

Rédacteurs en chef

Gilles Pudlowski & Benjamin Berline

Avec la collaboration de

Maurice Rougemont & Michaël Pudlowski

Création & mise en page

Studio Flaure, Laure Delattre-Faure

Suivre Gilles Pudlowski

www.gillespudlowski.com

 gillespudlo

ISBN : 978-2-9590043-0-8

Les Pieds dans Le Plat

283, avenue Lecourbe, 75015 Paris

Réalisée dans le cadre des Trophées Pudlo des Bistrots 2023,
cette publication ne peut être vendue et vous est offerte gracieusement
par les éditions Les Pieds dans le Plat et vos bistrots.



GLOIRE À NOS COMPTOIRS & À LEURS TALENTS !

Institutions, nouveaux venus, zincs modernes, troquets de quartier, QG de copains... dans le cadre de l'édition 2023 des **Trophées Pudlo des Bistrots**, Gilles Pudlowski livre un tableau haut en couleurs de la fine fleur du bistrot parigot.

Comme une déclaration d'amour à ces hommes, ces femmes et ces lieux de caractère qui font **l'âme de la capitale** et de la France.

7 lauréats pour **107 adresses** sélectionnées avec minutie et un recueil de savoir-vivre à croquer sans modération !

Tous au bistrot.

