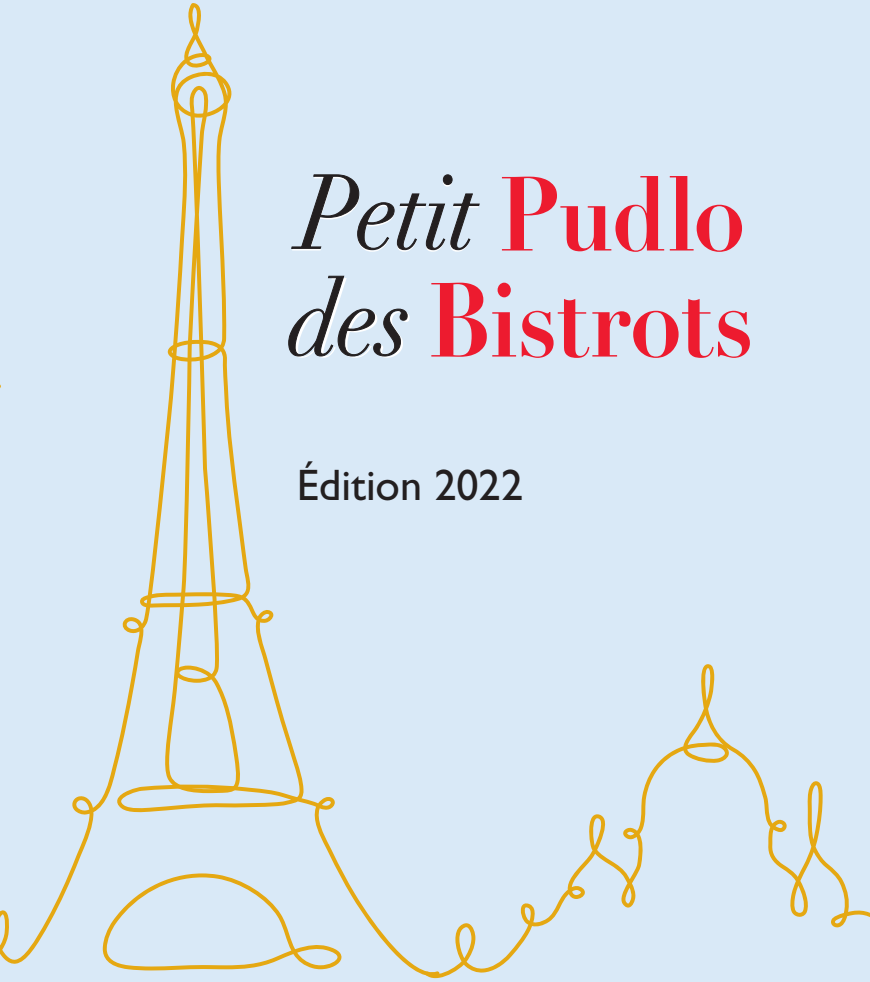
Petit Pudlo *des* Bistrots

Édition 2022



Éditions Les Pieds dans le Plat

© Éditions Les Pieds dans le Plat
2022

Petit Pudlo *des* Bistrots

2022

Préface

Bistrot mon amour

« Bistro, bistro » (« vite, vite », en russe) : ce fut le cri de ralliement des Cosaques aux comptoirs de Paris, lors de l'invasion de 1815. Le terme a fait long feu. Il désigne des établissements d'atmosphère, avec comptoir en zinc, patères en cuivre, tables en bois, murs avec colonnes et stucs, banquettes de moleskine, où l'on sert une cuisine ménagère et rassurante : poireaux vinaigrette, céleri rémoulade, œufs mayo, blanquette, tête de veau, bœuf gros sel et crème caramel.

Il ne faut pas oublier qu'un bistrot c'est une atmosphère, un patron qui râle, bavarde et raconte sa vie, comme Alain Fontaine au Mesturet non loin de la Bourse, David Baroche dans la table qui porte son nom près des Champs-Élysées, Bertrand Auboyneau au Paul Bert dans le 11e, Bobosse au Quincy du 12e, Christophe Hantz au Vaudésir du 14e. Comme l'était Gilles Bénard chez Quedubon, maison qui se perpétue dans la gaieté, tandis que la famille Bénard continue de nous épater avec le fiston Marius au Beaucé dans le 9e.

Le genre du rade à l'ancienne, tel que l'illustrait jadis Chez Biche dans *Touchez pas au grisbi* de Jacques Becker, s'est modernisé. Les cafés, souvent tenus par des Auvergnats et des Aveyronnais, se sont mis à servir, en plus du café et de la « limonade », des plats du pays, mais aussi des plats du jour, de belles viandes et de vraies frites. Sans omettre de proposer d'exquis vins de soif et des crus coups de cœur sur zinc comme sur nappe.

Bistrots, brasseries, cafés sont parfois galvaudés. Sous ce terme, des endroits nouveaux, design, branchés, revoient le genre façon tendance. Vous trouverez dans les pages qui vont suivre des lieux de tradition, des monuments revisités, d'exquises cantines, souvent simples, toujours savoureuses.

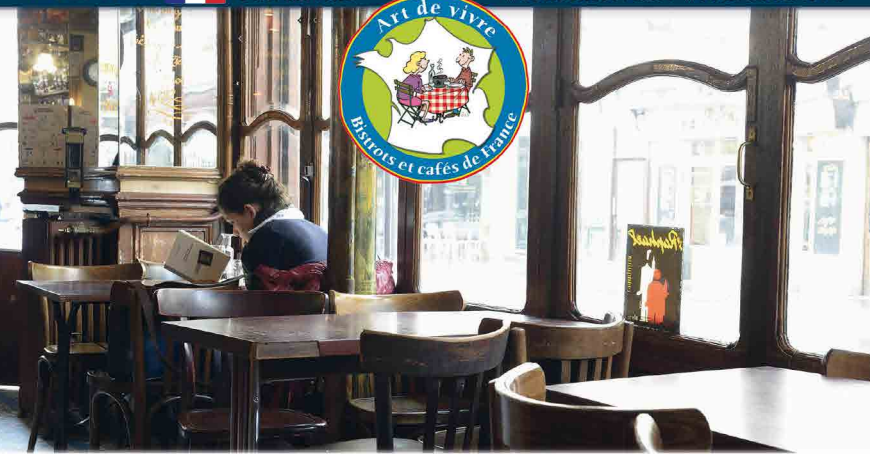
Vous avez le choix ici entre les perles des frères Dumant (le Paris 16, Aux Bons Crus, Aux Crus de Bourgogne, les Marches), les éternels Chez René et Savy, mais aussi les très chics Allard, Benoît et les Lyonnais revisités par le groupe Ducasse, la Rôtisserie d'Argent griffée Terrail ou encore des bouchons de caractère tels l'Opportun et Marcel. Et la gaieté, l'animation, mais aussi la qualité sont bien présentes ici, comme là.

Les jeunes chefs qui ont appris chez les grands ont repris les enseignes d'avant qu'ils revivifient avec vigueur. Les « bistrots gastro » comme la Cantine du Troquet, le Comptoir signé Camdeborde, l'ex-Régalade devenue les Petits Parisiens, l'Ami Jean, l'Ourcine ou l'Entredgeu, retrouvent une vie neuve grâce à des chefs en vogue. Les femmes font un retour éclatant, grâce notamment à Alain Ducasse qui promeut Kelly Jolivet chez Benoît, Marie-Victorine Manoa aux Lyonnais et Charlotte Bringant chez Allard. Mais aussi avec la fringante Morgane Alzérat, nouvelle reine du bouchon à l'Opportun.

De toutes ces évolutions, ce guide est l'illustration. Et si nous défendons la vertueuse tradition de l'œuf mayo, de l'andouillette AAAAA, de la tête de veau et du baba à l'ancienne, c'est sans cesser de porter attention à l'évolution d'un Paris qui bouge, avec ces adresses sélectionnées avec ferveur. Ce petit guide est une table d'hôte. Et tout le monde y est convié. ■

Gilles Pudlowski

Macaron de la sélection 2022
70 établissements à découvrir



Inscrire l'art de vivre de nos bistrots et cafés au patrimoine immatériel français

L'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel a été créée en janvier 2018 pour mettre en lumière le rôle social et culturel de nos bistrots et cafés de France. Notre association regroupe d'ores et déjà historiens, sociologues, anthropologues, ethnologues et artistes de renom, institutionnels, mais aussi bien entendu des artisans « bistrotiers » et cafetiers attachés à cet art de vivre populaire.

Pour assurer le rayonnement et la survie des Bistrots et Cafés de France, nous avons besoin de votre soutien. Notre démarche commune part du constat que les bistrots et cafés de France sont un écosystème fragile, qui témoigne que le brassage culturel, social, religieux, ethnique est toujours aussi moderne, que la convivialité et un service irréprochable ne sont pas réservés à une élite économique.

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 : FR76 1010 7001 1800 4140 6162 275

staub
en France

Le goût de l'excellence !

Fabriqué en France

Marque du groupe ZWILLING

MADE IN FRANCE

Lauréats

Bistrot de l'Année

Le Paris Seize

Les **frères Dumant** qui se sont constitué un mini-empire gourmand tiennent depuis belle lurette cette table années 1950 qui jouait la trattoria populaire. Mais ils ont changé leur fusil d'épaule et transformé cette belle adresse vintage en temple modeste de la bonne cuisine parisienne.

Au service, officie le bonhomme **Frédéric Prud'homme**, présent depuis un quart de siècle, qui veille sur les lieux avec civilité. Le cadre, comme toujours chez les Dumant, joue l'auberge d'autrefois, avec banquettes de moleskine, plafond stylisé, boiseries patinées, toiles sportives Art déco, mais aussi carte rédigée à l'ancienne.

Ce qui vous attend là, en guise de réjouissances tradi ? Du bon et du sérieux, mitonné avec franchise par le jeune **Kennie Bonaventure**. Une partition frappée du sceau de l'évidence classique et sûre. Ainsi la soupe à l'oignon façon gratinée des Halles, la terrine de campagne, les escargots en coquilles persillés, le poireau avec sa vinaigrette truffée. On ajoute le rituel œuf mayo, la tête et langue de veau sauce gribiche, la bouchée à la reine avec sa garniture financière, le ris de veau aux morilles ou les saint-jacques au beurre blanc et légumes d'hiver. On boit là-dessus un de ces bourgognes de soif dont **Jérôme Dumant** a le secret, comme le mercurey Les Perrières du Domaine Belleville à Rully.

Et louées soient les gourmandises maison propres à vous faire retomber en enfance, comme l'exquise île flottante aux pralines roses. Un bistrot comme un renouveau ! ■

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

Cheffe de l'Année

Kelly Jolivet

Benoît ? 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 une toute jeune fille : **Kelly Jolivet**, savoyarde de 29 ans qui a fait toute sa fraîche carrière au sein du groupe Ducasse, fut commise au Louis XV à Monaco, sous-cheffe au Mix à Dubaï, cheffe formatrice à l'École Ducasse à Meudon, enfin sous-cheffe sur le bateau du maestro AD, Ducasse sur Seine, sans oublier un passage éclair au Parc des Eaux-Vives à Genève. Kelly, native de Saint-Gervais-les Bains-le-Fayet, formée à l'école hôtelière de Thonon, a pris ici la succession de l'expérimentée Fabienne Eymard avec allant.

Sa mission est claire : prolonger la belle destinée de ce bistrot étoilé, le seul de son registre dans la capitale, ouvert tous les jours, et qui propose une cuisine bourgeoise à la parisienne, depuis 1912, qu'Alain Ducasse racheta jadis à la famille Petit sans jamais le faire dévier de sa glorieuse destinée. Le registre : celui de la générosité à l'ancienne, du mets de toujours revisité avec doigté. Sa palette de hors-d'œuvre livre un bel exemple de son talent. Langue Lucullus comme à Valenciennes, pâté en croûte de volaille et gambas relevé de citron, ballottine de canard, museau de porc dans l'esprit d'un bouchon lyonnais ou jolies terrines de gibier constituant des mets parfaits pour un repas de hobereau en bottes de cuir dans sa résidence de chasse. ■

Benoît
20, rue Saint-Martin, Paris 4e
Tél. 01 42 72 25 76
Menu : 42 € (déj.) • Carte : 65-110 €
12h-14h, 19h30-22h
Ouvert tous les jours
M° Hôtel-de-Ville

Région île de France

Jeune talent de l'Année

Marie-Victorine Manoa

Elle est la fille du « Viking » de la rue Mercière à Lyon. Formée à l'institut Paul Bocuse et chez papa Jean-Louis, au très traditionnel Mercière, **Marie-Victorine Manoa** a voyagé chez les grands « tendance » de l'heure (René Redzepi de Noma à Copenhague, Atala de D.O.M. à São Paulo, Humm au Eleven Madison Park à New York) avant de revenir à ses sources lyonnaises.

Avec la complicité de Gabrielle Aguilo, basque dynamique qui anime la belle salle avec cœur, elle propose les lyonnaiseries de toujours revues à l'aune de la légèreté. La cervelle de canut (le fromage blanc à l'ail), en amuse-bouche est là comme un rite. On goûte ensuite le sabodet au gène (qui est le reste des raisins après le passage au pressoir) de la famille Lapierre à Morgon, le « pain plat » aux lentilles et ses échalotes au vinaigre, les pieds et oreilles de cochon grillés et artichauts au verjus, l'amusant et délicieux « escargot » (en pâte feuilletée) d'escargots aux blettes en persillade. Bref, des « canailleries lyonnaises » délicieuses.

Ensuite ? Des mets vedettes comme le sandre et son exquise quenelle au chou et écrevisses, le foie de veau, cuit très rosé, au vinaigre et proposé en tranches avec sa cassolette de légumes. Puis le saint-marcellin de la mère Richard, affiné avec cœur avec le mouron des oiseaux. Et, enfin, les exquises douceurs comme le soufflé chaud à la chartreuse, avec sa glace pistache et cette superbe glace Plombières (signée Alain Ducasse) avec des griottines. Marie-Victorine a l'art et la manière, la finesse et le doigté. Elle parvient à nous faire croire que le bouchon lyonnais est une idée neuve à Paris. ■

Aux Lyonnais
32, rue Saint-Marc, Paris 2e
Tél. 01 42 96 65 04
Menus : 28 € (déj.), 45 € (mâchon)
Carte : 55-65 €
12h-14h15, 19h30-22h30
Fermé dimanche soir, lundi, mardi
M° Richelieu-Drouot

Prix de la transmission
Gilles & Marius Bénard

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 Beaucé 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 sans manière de choses fines et bonnes : terrine de campagne, cervelle de veau meunière, huîtres creuses d'Isigny, entrecôte 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 avec allant.

On arrose le tout 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 plaisir. 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. ■

Le Beaucé
43, rue Richer, Paris 9e
Tél. 01 72 60 97 72
Menu : 23 € (formule déj.) • Carte : 45-65 €
12-14h30, 19h30-22h30
Fermé samedi midi, dimanche
M° Grands-Boulevards, Cadet

Trophée Art de Vivre & Tradition

Le Vaudésir

Convivialité du matin au soir, cuisine simple et rassurante, prix doux, décor intemporel, esprit fraternel et chaleureux. Le Vaudésir, plus qu'un bistrot, un art de vivre. Ici, les heures passent, les langues se délient, les générations et les destins s'entrelacent. On se retrouve, dès l'aube, journal à la main, pour boire le café Ladoux, descendre un ballon, laisser filer le temps l'après-midi et papoter de jour comme de nuit au comptoir sous le regard bienveillant du patron **Christophe Hantz** veillant avec diligence sur chacun.

Ce dernier, qui fut juriste dans une autre vie, a bourlingué en Afrique avant de découvrir sa vocation d'aubergiste. D'ascendance auvergnate, il a repris ce zinc estampillé 1896, dans un coin du 14e à l'âme de village. Avec la complicité de la fidèle Michelle, œuvrant aux fourneaux depuis les débuts, il a façonné un joyeux repaire d'initiés qui accueille de l'aube jusque tard.

Au fil de ce zinc sans âge, où se mêlent habitués, travailleurs pressés, jeunes ou fidèles chenus, ce duo livre chaque jour un hommage renouvelé au troquet, au vrai. La salle principale arbore ses belles moulures et sa profusion d'affiches et de bons mots tandis que l'annexe plus intimiste dévoile ses banquettes de cuir noir et ses parties de belote, religion locale.

La recette du succès ? Outre les prix angéliques et cette atmosphère singulière, une cuisine savoureuse et familiale, faite maison, à l'exception des jolis fromages en direct d'Auvergne rendant hommage aux origines du tôlier. ■

Le Vaudesir
41, rue Dareau, Paris 14e
Tél. 01 43 22 03 93
Carte : 15-25 €, 8,50 € (plat du jour)
7h30-23h30
Fermé samedi midi, dimanche, lundi soir
M° Saint-Jacques

KNS lease
www.knslease.com

Jeune bistrotier de l'Année

Lorette

C'était Lorette et les Garçons. C'est devenu Lorette, sous la houlette de **Vincent Pétron**, désormais seul maître à bord de ce lieu qu'il anime avec chaleur. Ce jeune ancien du groupe Dumant, qui travailla avec les frères Stéphane et Jérôme, à la Pizzeria d'Auteuil, connaît la musique et se démène comme un beau diable pour faire plaisir à tous.

Son bistrot relax de la Nouvelle Athènes, avec ses mosaïques au sol, ses banquettes, ses tables bien nappées, ses miroirs, ses plats de toujours, ses prix sages, ses vins complices, son ambiance joyeuse fait plaisir. En cuisine, le chef Nicolas Duroux joue le classique de toujours avec finesse et doigté. Vincent ouvre ses jolis flacons (beaujolais, brouilly ou bourgognes tel le givry des vignerons de Buxy) tarifés avec sagesse et vantés avec allant.

Les plats du jour donnent envie d'avoir ici son rond de serviette : terrine de foie gras à l'armagnac, escargots « gros gris » de Bourgogne au beurre persillé, crème de lentilles et œuf poché, sole meunière ou quenelles de brochet gratinées à la bisque de homard font tous du bien par où ils passent, comme en dessert, les superbes profiteroles au chocolat avec glace vanille turbinée et chantilly vaporeuse. ■

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

VIGNOBLES & SIGNATURES

Partageons nos valeurs

QUI SOMMES-NOUS ?

" ENSEMBLE, NOUS GRANDISSONS UN PEU PLUS CHAQUE JOUR "

Vignobles & Signatures, c'est l'indéniable succès d'une association fondée sur la solidarité entre vignerons et l'amour du travail bien fait.

Un club, des hommes, des femmes et **17 entreprises familiales** signant des **vins et spiritueux d'excellence** qui vous feront voyager au coeur des plus belles appellations françaises.

Un collectif fort et dynamique pour une palette de domaines de référence, grandissant ensemble chaque jour, avec en commun une histoire viticole de générations, se reflétant dans les vins de chacun.

Aujourd'hui, le Club représente l'une des plus importantes forces économiques du vignoble français, avec **1900 hectares de vignes, 63 appellations**, 410 salariés et des entités familiales modèles dans leurs appellations.

Des vignerons d'émotion, artisans de la vigne et du vin, des propriétés de renommée mondiale associant tradition, engagement et un savoir-faire unique.

Vignobles & Signatures c'est **une aventure humaine**, singulière et plurielle, où le partage, l'échange, et la **transmission** sont au coeur d'une éthique et d'une vision communes. https://www.vsclub.com

17 entreprises familiales qui signent des vins et spiritueux d'excellence

Domaine Cauhapé – Grands vins aux cépages rares

Alain Jaume – Vallée du Rhône

Château de Tracy – Pouilly-Fumé

S.A. Jean DURUP Père et Fils – Vins de Chablis

Domaines Francis Abecassis – Single estate cognac

Champagne Drappier – Domaine familial depuis 1808, Urville – France

Coume del Mas CM – Banyuls/Collioure

Domaine de L'Hortus

Ravier

Domaine Roux – Saint-Aubin, Bourgogne, France

Figuière – Famille Combard

famille Lesgourgues

Maison Piron – Original Beaujolais

Domaines Fabre – Margaux - Haut-Médoc, Bordeaux - France

Couly-Dutheil

Guilbaud Frères – Depuis 1907, Mouzillon (L.A.) France

Joseph Janoueix

Pour en savoir plus: www.vsclub.com

KNS lease

FINANCEZ VOTRE MATERIEL DE CUISINE ET EQUIPEMENT DE RESTAURATION

Nous sommes spécialiste dans le financement de matériel de cuisine et d'équipement de restauration pour cafés, hôtels, restaurants, métiers de bouche…

Notre équipe est constituée d'experts de la location pour vous accompagner dans votre projet.

Nous avons plus de 15 ans d'expérience dans la location de biens d'équipement.

Plus de 3300 clients nous ont fait confiance.

KNS lease a financé plus de 160 millions d'euros de biens.

LES PRINCIPAUX AVANTAGES :

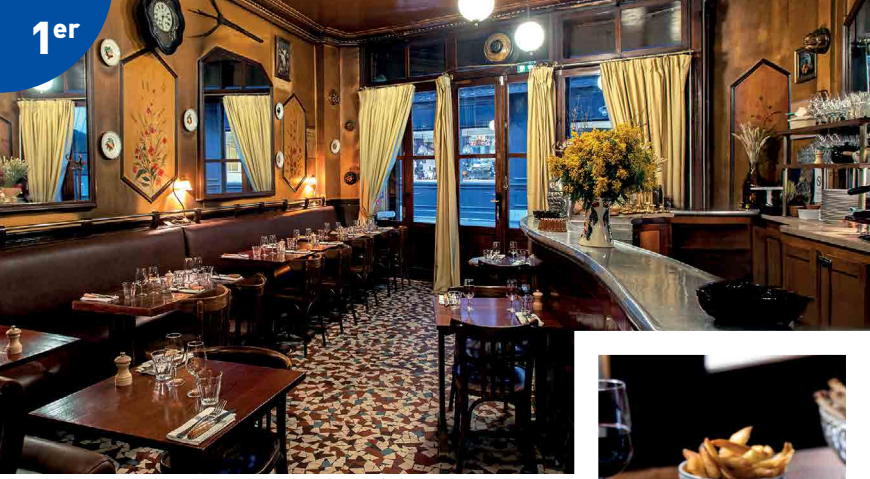
- FINANCEMENT À PARTIR DE 1 500 €
- TRÉSORERIE PRÉSERVÉE
- DES LOYERS FIXES
- RÉPONSES SOUS 24H
- INTERLOCUTEUR UNIQUE
- PROXIMITÉ ET DISPONIBILITÉ
- LEASEBACK

Et bien plus encore !

35 Av. de Friedland, 75008 Paris
01 44 21 80 76 - contact@knslease.com
www.knslease.com

knslease
kns lease

Bistrots



L'Épi d'Or

25, rue Jean-Jacques-Rousseau, Paris 1er •
Tél. 01 42 36 38 12 • M° Louvre-Rivoli, Palais-Royal •
Menus : 29 € (formule déj.), 39 € • Carte : 35-50 € •
12h-14h30, 19h-23h • Fermé samedi, dimanche

C'était un bouchon lyonnais à la parisienne – ou l'inverse. Jean-François et Élodie Piège, qui possèdent le Clover Grill et la Poule au Pot dans le quartier, celui des halles de Paris, l'ont revu sans en toucher l'écorce, ni l'âme. Tout est comme avant, version neuve et proprette, avec céramiques au sol, splendide comptoir en zinc, belles banquettes brunes, tables en bois, vitres de verre gravées annonçant les toilettes.

Mais la cuisine est désormais ouverte. On travaille à faire plaisir au chaland gourmand avec des mets de toujours à peine revisités. Pâté en croûte, exquise mousse de foie, salade de pois chiches au thon, moules chaud-froitées et refroidies, croque-madame fait devant vous au gaufrier, sans omettre les mets du semainier, qui peuvent être ceux d'hier et de demain, comme les moules-frites du vendredi.

Tendre quasi de veau et polenta, échine de porc et légumes au jour s'ajoutent à l'exquis tartare de bœuf moutardé servi avec ses grosses frites. On boit là-dessus le frais côteaux du lyonnais les Traboules de Guillaume Clusel, avant de sacrifier aux jolies douceurs au goût d'enfance : riz au lait et caramel au beurre salé, glace à la fleur d'oranger et peaux d'orange confites, mousse au chocolat et salade de clémentines, crème à la bergamote. Une divine surprise dans l'art de faire simple et bon. •

La Poule Au Pot

9, rue Vauvilliers, Paris 1er • Tél. 01 42 36 32 96 • M° Châtelet, Les Halles •
Menus : 49 €, 84 € • Carte : 65-105 € • 12 h-14 h, 19 h-23 h • Fermé dimanche, lundi

Ce bistrot années 1930, repris par les Piège avec maestria, sert tard, livre une partition bourgeoise, classique et « tradi » pleine de qualités et d'enthousiasme, sous la gouverne du maestro Jean-François, qui, tout en veillant avec art sur plusieurs maisons en même temps – mais il a été à bonne école chez Alain Ducasse – délivre son bel esprit au lieu. Bistrot « bistroïssime », cette Poule au Pot fournit bien l'archétype d'un genre qui revient en vogue.

La maison fait le plein des provinciaux et des Parisiens en goguette désireux de retrouver le bel esprit des frichtis d'antan. L'œuf mayo avec son jaune évidé remplacé par une divine mayonnaise, comme le céleri rémoulade, le radis beurre ou les rondelles de saucisson font des entrées en matière choisies.

Après ? C'est un festival bourgeois et généreux avec les quenelles d'omble chevalier sauce Nantua, le filet de bœuf au poivre, les goujonnettes de sole sauce tartare, le hachis Parmentier. On boit là des bourgognes impériaux, propres à faire tanguer la note, comme, dans un registre sage, le si fruité Chorey-lès-Beaune de la maison Tollot-Beaut.

En dessert, on fait un sort à la formidable île flottante qui se présente comme un gâteau aux pralines roses – proposé pour deux. Et l'on n'oublie pas le généreux pot de glace vanille servi avec ses noix de pécan caramélisées. Réservez ! Il y a du monde… •

Aux Crus de Bourgogne

3, rue de Bachaumont, Paris 2e • Tél. 01 42 33 48 24 • M° Sentier •
Carte : 45-65 € • 12h-14h30, 19h30-22h30 • Tous les jours

Cet exquis bistrot à l'ancienne a été rénové, nettoyé, remis à jour dans son jus par les frères Dumant. Stéphane et Jérôme, collectionneurs de lieux de caractère, savent faire beau et bon, généreux et authentique. Et le prouvent : l'Auberge Bressane, le Paris 16, les Marches, le routier sympa du 16e, ou Aux Bons Crus dans le 11e, ce sont eux !

Leur bébé chic ? Cette maison ouverte tous les jours, avec sa grande terrasse, ses plats de toujours fort bien conservés, sa carte à l'encre violette, son choix de vins mémorables, ses grands bourgognes méconnus à prix copain. 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. Et la quenelle de brochet à la Nantua est un des monuments du genre. On boit là-dessus le frais aligoté de Nicolas Rossignol ou le simple bourgogne de Trapet, fruité comme l'onde.

Les pommes allumettes se mangent toutes seules et, en desserts, l'omelette norvégienne flambée au Grand Marnier, les profiteroles au chocolat et l'île flottante aux pralines roses font retomber en enfance. Voilà un bistrot de cœur. •

Chez Georges

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

Chez Georges, la vie continue, malgré les changements de mode. Il y a les miroirs, les banquettes de moleskine, les tables immaculées, la carte rédigée, encore, à l'encre violette. Jean-Gabriel de Bueil a su conserver ce bistrot comme avant, en gardant le décor, l'âme et le style.

Entrer chez Georges, c'est comme entrer en religion, prendre sa place sur une banquette, ou choisir celle de l'entrée face au bar. La cuisine ? Intemporelle. Il y a ces classiques, sans âge, que constituent la salade de museau, les œufs mayonnaise, les harengs fumés pommes à l'huile, qu'on peut prendre à volonté dans leur terrine.

J'oublie le délicat saumon fumé norvégien, l'œuf en gelée, la frisée aux lardons. Ce sont là autant d'entrées en matière vives et sapides. On peut aussi prendre en direct un beau poisson, comme la sole « Georges », meunière ou grillée ou le pavé de turbot grillé béarnaise. Même si les carnassiers sont ici aux anges avec le pavé au poivre, l'andouillette estampillée 5A signée Duval, le foie de veau à l'anglaise avec sa tranche de lard ou le rognon de veau grillé avec ses frites croustillantes. Mais on garde une petite place pour les profiteroles à partager, le baba au rhum, ou, plus raisonnablement, les glaces et sorbets artisanaux de chez Pedone, comme le café brésilien et le caramel au beurre salé. Chez Georges ? Un petit monde très parisien qui n'a pas changé au cœur d'un univers qui bouge sans cesse. •

Aux Lyonnais

32, rue Saint-Marc, Paris 2e • Tél. 01 42 96 65 04 • M° Richelieu-Drouot • Menus : 28 € (déj.), 45 € (mâchon) • Carte : 55-65 € • 12h-14h15, 19h30-22h30 • Fermé dimanche soir, lundi, mardi

Ce bouchon de luxe séduit avec son air de vieux bistrot charmeur, avec zinc, stucs, tables en bois, miroirs et cuivres, panneaux anciens. Le lieu a changé non de style, mais de duo de tête. Aux commandes, la cheffe Marie-Victorine Manoa et la directrice Gabriele Aguilo, 62 ans à elles deux, donnent un ton neuf aux Lyonnais d'Alain Ducasse qui « leur en a confié les clés », réhabilitant l'esprit mâchon, le samedi midi et le dimanche dès 10h, où l'on grignote de saines cochonnailles en guise de brunch.

Et toute la semaine, elles proposent les lyonnaiseries de toujours revues à leur manière. Après la cervelle de canut en amuse-bouche, on goûtera le délicieux sabodet de la maison Candy au gène de la famille Lapierre à Morgon, le pain plat aux lentilles et échalotes au vinaigre, les pieds et oreilles de cochon grillés et artichauts au verjus, l'amusant et délicieux « escargot » avec blettes en persillade.

Ensuite ? Des mets vedettes, comme le filet de sandre et son exquise quenelle au chou et aux écrevisses, le foie de veau, cuit très rosé, au vinaigre et proposé en tranches avec sa cassolette de légumes. Puis le saint-marcellin de la mère Richard, affiné à cœur, avec le mouron des oiseaux. Et, enfin, les exquises douceurs comme le soufflé chaud à la chartreuse, avec sa glace pistache et cette superbe glace Plombières (griffée Alain Ducasse). On n'oublie pas les joyeux beaujolais en pot, en flacon et au verre, les beaux bourgognes et côtes-du-rhône. Et l'on adresse un bravo au service prompt et à l'ambiance joyeuse. Voilà une perle du bistrot parisien. •

Le Mesturet

77, rue de Richelieu, Paris 2e • Tél. 01 42 97 40 68 • M° Bourse, Quatre-Septembre • Menus : 27,50 €, 33 € • Carte : 36-40 € • 12h-22h • Fermé dimanche

Alain Fontaine ? On le connaît de longue main. Ce joyeux aubergiste, qui fut jadis l'homme de salle de Marcel Baudis à l'Oulette, place de Lachambaudie, dans le 12e, est devenu, depuis deux décennies, 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, qui crèchent à côté, sont des habitués, comme les employés du quartier de la Bourse et du proche Opéra qui viennent ici se sustenter de plats de grand-mère et de bonnes choses, pouvant être une pastilla d'escargots, un bar à la plancha ou une blanquette de veau au riz pilaf.

Harengs marinés en direct de Boulogne-sur-Mer, cervelle de veau panée, rognons de veau sauce moutarde font plaisir sans manière. Atmosphère animée et conviviale. Notons également qu'Alain est à la tête de l'Association des Bistrots & Cafés de France, fédérant une vingtaine de zincs parisiens œuvrant pour la reconnaissance de l'Art de Vivre propres à ces lieux d'échange, de brassage et de convivialité.

Ainsi nous vient la formule de Balzac, « les bistrots sont le parlement du Peuple ».

La maison est ouverte en continu, du déjeuner au dîner, pour un café, un grignotage, un verre de vin et des rencontres au fil du zinc. •

Le Petit Vendôme

8, rue des Capucines, Paris 2e • Tél. : 01 42 61 05 88 • M° Madeleine, Quatre-Septembre • Carte : 4,50 € (sandwichs), 20-35 € • 8h (sam. : 10h)-2h • Fermé dimanche, lundi soir

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, vu 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 5e, veille avec sûreté et malice sur cette ambiance ripailleuse et bon enfant. Dans l'assiette, outre les fameux casse-croûte, charcuteries et fromages à se pourlécher, la carte déploie avec sérieux de solides mets du terroir. Frais escargots de Bourgogne, sardines millésimées de la Belle-Îloise, œufs mayo et croquante macédoine, paleron de bœuf, entrecôte ou pied de cochon grillé font plaisir.

Sacré Coupe meilleur pot 2019, le lieu délivre de jolis crus bien vus : cahors du Clos Siguier, chiroubles de chez Metras ou morgon de l'artiste Jean Foillard, qui épouse à merveille l'andouillette grillée de l'Argoat et ses exquises frites maison. On achève sur le baba au vieux rhum, l'île flottante ou la crème brûlée pistache avant la liqueur bio Candide, lancée par l'un des employés maison, à base de génépi et de tilleul. •

L'Ami Louis

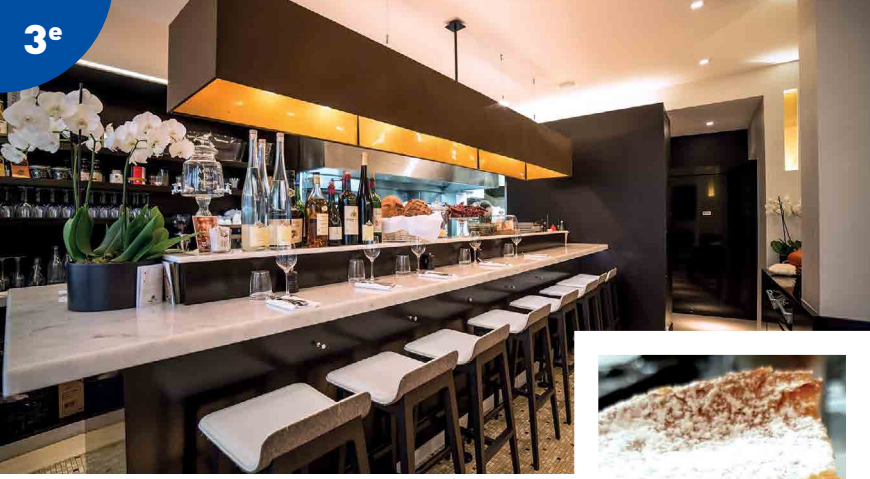
32, rue du Vertbois, Paris 3e • Tél. 01 48 87 77 48 • M° Arts-et-Métiers •
Carte : 140-170 € • 12h-14h, 19h30-23h • Fermé lundi, mardi

Ce bistrot hors norme change, bouge, évolue… sans changer. Explications : le service, sous la houlette du truculent Louis Gadby, reste au sommet du genre « Tontons farceurs » jetant le manteau des dîneurs sur les patères en cuivre proches du plafond avec une confondante dextérité, sert des vins de grande allure, une carte de belle tenue classique et de grand prix. Mais la tête des fourneaux a pris un tour neuf.

Le chef, qui se fait discret avec efficacité, n'est pas un inconnu : il s'agit d'Alain Souliac, jadis chez Iparla et à Ostapé, au Pays basque, puis chez Benoît à Paris et au Cep à Fleurie, le tout sous la gouverne d'Alain Ducasse. Le voilà passé chez le meilleur ex-associé de ce dernier, Olivier Maurey, qui lui a donné pour mission de conserver le même style en l'affinant.

Le foie gras, les gros-gris de Bourgogne, les huîtres de chez Cadoret à Riec-sur-Belon, les cuisses de grenouilles persillées, les belles saint-jacques bretonnes à la provençale, le rognon de veau grillé entier, sa fine montagne de frites et son (superbe) gâteau de pommes de terre à l'ail, les fraises des bois flanquées de leur glace à la vanille, sont bien probes, contribuant à une joyeuse soirée entre amis, qu'arrose le graves Pessac-Léognan Château Olivier de Jean-Jacques Bettmann ou le vertueux Château Louis.

Bref, vive l'Ami Louis retrouvé ! •



Le MaZenay

46, rue de Montmorency, Paris 3e • Tél. 06 42 83 79 52 • M° Réaumur-Sébastopol • Menus : 20 €, 25 € (déj.), 39 € (dîn.) • Carte : 55 € • 12h-14h30, 19h-22h30 • Fermé samedi midi, dimanche, lundi

Le MaZenay ou le bistrot moderne de Denis Groison. Ce Bourguignon de Saône-et-Loire a dédié à son bourg d'origine sa table accorte où il joue la cuisine du marché et les plats de mémoire revisités, y ajoutant de jolis beaujolais et fins flacons d'entre Auxerre et Odenas.

Au gré du menu du moment à 25 €, s'offrent velouté de champignons aux noisettes torréfiées, brandade de morue ou encore fameux coq au vin comme en Bourgogne avec fettucine. Une aubaine que l'on conclut par un fringant mille-feuille à la pâte arachnéenne avec sa belle crème rhumée ou un riz au lait à l'ancienne caramel au beurre salé, merveille de gourmandise et de simplicité.

En prime des charcuteries à se pourlécher (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. Exquis café signé de l'Arbre à Café et eaux-de-vie d'Etter à Zug en Suisse (vieille prune, kirsch framboise charmeuse) permettent d'achever en beauté. Une pièce classique et fort bien tenue, entre tradition, marché et saison. Bernard Pivot adore et nous aussi ! •

Benoît

20, rue Saint-Martin, Paris 4e • Tél. 01 42 72 25 76 • M° Hôtel-de-Ville •
Menu : 42 € (déj.) • Carte : 65-110 € • 12h-14h, 19h30-22h • Tous les jours

Voilà un lieu hors pair, ouvert tous les jours, qui a gardé son décor d'origine, épousseté, rénové, de façon si subtile qu'on s'en rend à peine compte. Il y a le comptoir, les patères, les banquettes de velours, les miroirs, le portrait du fondateur en compagnie de Curnonsky. Dans ce vieux bistrot, officie Kelly Jolivet, savoyarde de 29 ans, qui a fait toute sa fraîche carrière dans le groupe Ducasse. Sa mission : prolonger la destinée de ce bistrot étoilé, le seul de son registre dans la capitale, proposant une cuisine bourgeoise à la parisienne, depuis 1912.

Des exemples ? Ces hors-d'œuvre en rafales qui ont nom langue Lucullus comme à Valenciennes, farcie de mousse de foie gras, pâté en croûte de volaille et gambas, ballottine de canard, jolies terrines de gibier au faisan, au sanglier et au cerf constituant des mets parfaits pour un repas de hobereau en bottes de cuir. On boit là des bourgognes de classe ou, mieux, un Pouilly Fuissé pour rester dans l'esprit un brin « bouchon de luxe » initié là par les Petit.

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 font retomber en enfance. Voilà une franchise de goût qui émeut et un doigté qui frappe au cœur ! •

Le Petit Célestin

12, quai des Célestins, Paris 4e • Tél. 01 42 72 20 81 • M° Pont-Marie • Carte : 45-65 € • 8h-23h, 10h-23h (samedi, dimanche) • Fermé lundi, mardi midi

Il y a la maman Mimoun, qui tient le Tagine, rue de Crussol dans le 11e, le frère Jaïs, bon géant, cuisinier doué, passé au Bristol, après le Repaire de Cartouche, qu'on connut au Petit Tonneau, et qui exerce sous son nom dans le 7e, rue Surcouf, enfin Yanice, le frère barbu et plein d'allant, qui fait goûter les vins du moment (mâcon de la « sœur cadette », morgon de Foillard), tandis que de la cuisine étriquée sortent des plats bourgeois d'une rigueur sans faille.

Pâté en croûte au foie gras (superbe), rémoulade de tourteau aux pommes vertes, palourdes en marinière et piment d'Espelette, groin de cochon croustillant avec sa gribiche revue en vinaigrette mimosa passent comme une lettre à la poste. Le filet de bar grillé aux lentilles et légumes en brunoise, la sole à la grenobloise (aux câpres et beurre persillé façon meunière), les rognons de veau à la moutarde et la bien jolie mousse au chocolat aux amandes font plaisir dans la simplicité. Le lieu, avec son cadre de vieux rade années 1920, son comptoir, ses nappes à carreaux, a du cœur. La terrasse, face à l'île Saint-Louis, est providentielle, 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.

On peut venir boire le café le matin, admirer les bateaux et mirer les quais vis-à-vis, prendre le temps de laisser filer les heures, sans négliger l'exquis frichti qui se livre ici. •

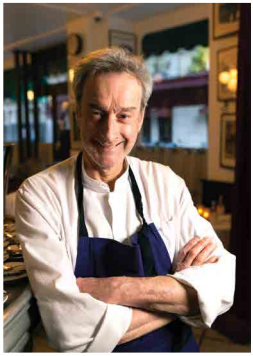
Baca'v

6, rue des Fossés-Saint-Marcel, Paris 5e • Tél. 01 47 07 91 25 •
M° Saint-Marcel, Les Gobelins • Menus : 26 € (formule),
37 € (3 services), 59 € (5 services) • Horaires : 12h-14h30, 19h-23h •
Fermé samedi midi, dimanche

Émile Cotte, ex de Drouant, qui avait réveillé la maison des Goncourt après avoir œuvré au 110 Taillevent, s'est installé à son compte, créant un bistrot où il reçoit comme à la maison, jouant l'ambiance cosy, la cuisine à l'ardoise, le bon rapport qualité-prix et les vins francs, vifs, fruités.

Cet ancien du Taillevent et de Guy Savoy, connaît la musique. 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. Le choix des vins mérite un coup de chapeau. On ajoute de bien jolis desserts, comme la gourmande pavlova aux fruits rouges et basilic, l'exquise panna cotta vanillée aux mirabelles, noix caramélisées, le riz au lait, caramel beurre demi-sel, mendiants, pop-corn. Comme dit Antoine Blondin, cité au mur : *« En Limousin, on n'a pas de caviar, mais on a les châtaignes. »* À noter qu'en dehors des heures de repas, la maison accueille à partir de 9h pour un café ou un verre. •



Chez René

14, bd Saint-Germain, Paris 5e • Tél. 01 43 54 30 23 •
M° Jussieu, Maubert-Mutualité, Cardinal-Lemoine •
Carte : 45-55 € • 12h-14h30, 19h-23h •
Fermé dimanche, lundi

Ce bistrot, qui trône sur le boulevard, servit 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 qui, 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.

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

Au Moulin à Vent

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

Ce Moulin à Vent, anciennement Chez Henri, millésimé 1946, survivance du quartier de l'ex-halle aux vins de Jussieu, est un chef-d'œuvre en péril. Le lieu, avec son comptoir, ses banquettes, son plafond bas, ses tables nappées évoque le mythique Chez Biche, où se retrouvaient Ventura et Gabin dans *Touchez pas au grisbi !*

Une jeune équipe, sous la houlette du dynamique Théophile Moles, ex du Bizetro et du Gavroche, a repris le lieu sans en toucher l'esprit, ni le décor, 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 clasique, subtil, franchouillard, savoureux.

Ainsi le carpaccio de tête de cochon, les escargots au beurre persillé, l'œuf mayo à peine revisité, la salade de hareng, betterave et fenouil qui font des hors-d'œuvre absolument divins. Les mets de résistance se nomment (moelleuse) poitrine de veau confite 15 heures avec sa sauce aux morilles, son gratin dauphinois ou filet de bœuf Chateaubriand béarnaise avec ses pommes sautées à l'ail et sa salade de pousses d'épinard.

On boit là-dessus le fruité moulin-à-vent Les Thorins de la famille Guérin à Chénas, bien de circonstance. 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 ragaillardi ! •

La Rôtisserie d'Argent

19, quai de la Tournelle, Paris 5e • Tél. 01 43 54 17 47 • M° Maubert-Mutualité, Pont-Marie • Carte : 46-65 € • 12h-14h15, 19h-22h30 • Tous les jours

Le champion du monde de l'œuf mayo, c'est lui : Sébastien Devos, le chef de la Rôtisserie d'Argent, glorieuse annexe bistrot façon bouchon chic de la Tour d'Argent. Pour remporter ce titre, devant onze concurrents, sous le regard sourcilleux du jury de l'ASOM, ce nordiste bien né, passé au Ritz, à l'Astor et au Café de la Paix, a proposé une recette personnelle réalisée à partir d'une boulangère de pomme de terre assaisonnée avec une vinaigrette au jus de volaille, un œuf bio de la Ferme du Pignon Blanc à Corbreuse dans le 91, cuit 8 minutes 40 exactement !

La mayonnaise a été conçue avec de l'huile de tournesol bio coupée avec de l'huile d'arachide et bien moutardée avec quelques pickles de graines de moutarde, des feuilles de moutarde et du poivre du moulin. Mais il n'y a pas que l'œuf mayo, au demeurant délicieux, vif, joliment relevé, à la Rôtisserie d'Argent quai de la Tournelle !

Il y a aussi la volaille rôtie à la broche servie avec sa pomme purée, le magret, ses épinards et son crumble, ses pommes allumettes, la charcuterie beaujolaise proposée en amuse-bouche, les quenelles de brochet avec leur duxelles de champignons en liminaire, et puis, *in fine*, les œufs en neige, les profiteroles au chocolat, le sauvignon du Clos de Tue-Bœuf, le morgon de chez Guignier. Bref, du simple, du bon, du vrai, qu'apporte ici avec joie un service amical et complice, dans un cadre de toujours avec ses nappes à carreaux rouges. Et c'est ouvert tous les jours… •

Les Papilles

30, rue Gay-Lussac, Paris 5e • Tél. 01 43 25 20 79 • M° Luxembourg, Odéon •
Menu : 38 € • Carte : 40-50 € • 12h-14h, 19h-22h • Fermé dimanche, lundi

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 rubgy, 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, Jego.

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 exquises 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 cochonailles de Camdeborde, boudin noir ou ris de veau poêlé au beurre. 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 Paulo Cavalaria, ex du Bistrot Marius avenue George V.

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. •

Allard

1, rue de l'Éperon, Paris 6e • Tél. 01 43 26 48 23 •
M° Saint-Michel, Odéon • Carte : 65-90 € •
19h-22h • Fermé dimanche, lundi

Du neuf chez Allard ? Grâce à Charlotte Bringant que l'on connut Aux Lyonnais rue Saint-Marc. Elle a désormais pris en main les fourneaux de cette emblématique maison, succédant à Pauline Berghonnier dans ce lieu d'atmosphère ressuscitant l'ambiance d'un bistrot de toujours. Deux salles, l'une années 1930, l'autre années 1960 avec bar en zinc, banquettes rouges, tissus vintage et ses murs patinés par le temps font le décor de ce lieu traversant les modes et les époques. Sa mission : rajeunir les vertueux classiques de Fernande Allard et, tout à la fois, rendre aux choses *« le goût de ce qu'elles sont »* selon le vœu de Curnonsky.

Le répertoire se fait ainsi connu et bourgeois, simple et savant à la fois : escargots en coquille au beurre persillé, cuisses de grenouilles sur le même mode, œuf confit au romarin lardons et croûtons, rognon de veau sauce madère. Mais joue de bœuf fondante à souhait, filet de canette aux olives et ses cuisses en pâté chaud ou encore, côté douceurs, la bouleversante glace vanille « noyée » de café et praliné donnent également une idée du bon bois dont se chauffe cette jeune « mère » (Brazier ou Allard) âgée de 28 ans et appelée à un bel avenir. On se souvient du mot d'André Allard, qu'aime citer le propriétaire Alain Ducasse : *« Les clients ne viennent pas chez nous faire des découvertes gastronomiques, mais retrouver de vieilles connaissances culinaires. »* Service plein d'entrain, ambiance joyeuse et bon enfant : Allard ou un émouvant hommage à un Paris magique, indémodable, savoureux et intemporel. •

Le Bon Saint-Pourçain

10 bis, rue Servandoni, Paris 6e • Tél. 01 42 01 78 24 • M° Mabillon, Saint-Sulpice • Carte : 55-65 € • 12h-14h30, 19h30-22h15 • Fermé dimanche, lundi

Fleuron bistrotier de David Lahner, collectionneur de beaux endroits et de tables exquises, cumulant avec adresse lieux de charme et cuisines alertes, ce Bon Saint-Pourçain coche toutes les cases : joli cadre à l'ancienne dans un ex-bougnat de Saint-Germain, cuisine soignée, service allant de l'avant, vins choisis. Plus belles nappes blanches et serviettes à l'avenant.

À deux pas du Luxembourg, avec la complicité du sommelier Samuel Jacq, Alexandre Darras auparavant à la Mascotte dans le 18e, accueille avec soin et vante avec allant les mets du jeune Mathieu Techer, passé chez Senderens et au Sergent Recruteur.

Poireaux vinaigrette, superbe terrine de campagne maison, asperge blanche œuf mollet font des hors-d'œuvre enlevés. Place aux réjouissances principales avec l'admirable pâté en croûte de canard, foie gras, et chutney de poire, le canard Apicius hommage de Mathieu à son passage chez Senderens ou la volaille des Landes cuite bien croustillante sur la peau escortée de blettes, champignons et pommes de terre fondantes. Ponctuations qui restent dans le ton avec le croustillant de fraise, crémeux citron sorbet fraise, sa touche de verveine, le mille-feuille vanille, ou l'exquis baba au rhum.

Bref du sérieux, du fin, du frais pour une chic adresse entre tradition et jolies idées dans le vent, ne manquant ni d'esprit, ni de vie et de gaieté. •

Le Comptoir

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

On ne dit plus le Comptoir du Relais, mais le Comptoir. Yves Camdeborde, qui a essaimé un peu partout les avant-comptoirs, de la Terre, de la Mer, du Marché et même du Palais (à Bordeaux) a fait de son bistrot du Relais une brasserie pour tous. Et continue de faire le plein, de provoquer les queues incessantes, en proposant une cuisine enracinée et des vins de caractère. En terrasse et à l'intérieur, on se fait plaisir sans discontinuer.

Avec ses assiettes souvent généreuses et même surchargées où les aubergines marinées sont garnies de tomates, basilic, fromage de chèvre frais ou la salade de petits pois avec échalotes au vin rouge s'accompagnent de menthe, sarrasin, parmesan. Il y a aussi les escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé, le foie gras de canard des Landes au pain de maïs et confit de citron, le homard bleu aux petits pois, l'exquise poitrine de cochon caramélisée avec vinaigrette de parmesan.

On adresse un coup de chapeau au service charmant qui fait face au succès, garde le sourire, sert de jolis vins au verre : bourgogne blanc noiseté de Catherine et Claude Maréchal, fringant beaujolais villages Buissonnante de la GAEC Leonis. En issue sucrée, on se délecte de la tarte sablée aux fraises avec crème vanille, mousse litchi ou du vacherin glacé aux pêches fraîches, glace fraise et coulis de framboise. Tables nappées le soir sur un mode plus gastro. Tous au Comptoir ! •

Chez Marcel

7, rue Stanislas, Paris 6e • Tél. 01 45 48 29 94 • M° Notre-Dame-des-Champs •
Menu : 23 € (déj.) • Carte : 45-60 € • 12h-14h, 19h-22h30 • Fermé samedi, dimanche

C'est un bouchon lyonnais à la mode parisienne, proche du boulevard Montparnasse. Pierre Cheucle, qu'on a connu chez Brigitte dans le 17e, l'a repris avec malice, sans changer le décor d'un iota, gardant l'ancien chef, rajeunissant le personnel de salle et l'ambiance.

On est entre soi et soi pour goûter les cochonnailles (carpaccio de poitrine de cochon, tripes en marmite légèrement tomatées dites « very good tripes », andouillette de Duval 5A à la lyonnaise), les hors-d'œuvre simples et bien faits (poireaux vinaigrette, œuf mayo, filets de harengs), le poisson du jour (cabillaud avec jambon de pays ou joli lieu au beurre blanc, dont Yann Queffelec, habitué du lieu, explique qu'il est *« le poisson bourgeois par excellence en Bretagne »*, tandis que le turbot est, lui, *« le poisson des riches »*.

Les suggestions du jour persistent dans le registre canaille (cervelle de veau meunière, tête de veau en persillade). On achève avec un saint-marcellin fondant de la mère Richard puis une rituelle tarte aux pralines ou un craquant mille-feuille à la vanille, en faisant un sort au Château de la Chaize. On aime le sourire en salle, l'ambiance débonnaire, plus le petit menu gentil du midi changé à chaque déjeuner (à 23 €). Et pour passer de la gourmandise lyonnaise à l'Auvergne, direction la Gentiane, seconde adresse de la maison, sise sur le trottoir d'en face. •

Wadja

10, rue Grande-Chaumière, Paris 6e • Tél. 01 46 33 02 02 • M° Vavin • Menus : 24 €, 27 € (formule déj.), 29 €, 36 € (soir) • Carte : 45-60 € • 12h-14h, 19h30-22h • Fermé dimanche

De ce bistrot à l'ancienne qui joue sa carte joyeuse et savoureuse au cœur de Montparnasse. Denise Leguay a peaufiné le décor, apparaissant comme la bonne fée du lieu depuis vingt-cinq ans. « Wadja » ? Le nom vient d'un couple de Polonais (mal orthographié) qui reçurent ici tous les peintres et les écrivains de la belle époque de l'École de Paris. Désormais se pressent éditeurs, intellos gourmets, ou employés du quartier, attirés à juste raison par l'affaire en or que constitue la formule déjeuner (24 €, la complète à 27 €). Le soir, on vient faire un sort aux mets de l'ardoise, une nouvelle fois sans se ruiner avec l'habile menu à 36 € et la complicité d'un choix de vins bien senti, dévoilant entre autres les belles cuvées ligériennes de Pierre et Catherine Breton.

Aux fourneaux, débarqué il y a deux ans, Erwan Coiffard, charcutier de formation, brièvement passé au Bachaumont, instille son style. Dans une veine résolument canaille et tradi agrémentée d'une pointe de fraîcheur et de modernité : salade de supions et betterave, ris de veau croustillant, jus de viande ou agneau de lait des Pyrénées, purée de topinambours et carottes glacées séduisent sur un mode classique avec de furtifs accents basques, péché mignon de ce jeune Nantais.

On achève en douceur avec l'exquise crème brûlée pralinée ou le dôme chocolat blanc, cœur de crème de marron, glace cacahuète maison. Wadja, une maison toujours en mouvement. •

L'Ami Jean - Jego

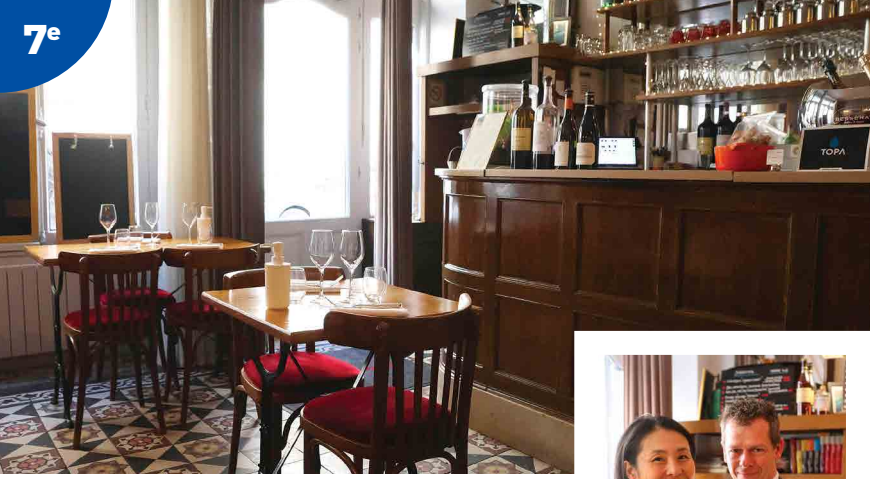
27, rue Malar, Paris 7e • Tél. 01 47 05 86 89 • M° La Tour-Maubourg • Menus : 35 €, 42 €, 60 € • Carte : 70-120 € • 12h-14h, 19h-23h • Fermé samedi soir, dimanche, lundi

Cet ancien bistrot basque modeste et de quartier est devenu l'antre de Stéphane Jego. Lorientais talentueux, râleur et bondissant, ex de Constant au Crillon et de Camdeborde époque Régalade. Le cadre charme, en mélangeant les styles pop et rustique citadin avec sa grande table de ferme centrale et ses fresques style BD colorée près de la cuisine. L'ami Jego y déploie inlassablement sa cuisine d'instinct, franche et sincère où le produit et le terroir sont traités au mieux de leur forme et de la saison grâce à des achats de cœur et de raison.

Dans une joyeuse ambiance de copains, on vient se faire fête et céder à une douce folie gourmande au gré des inspirations du joyeux tôlier. Merveilleuse soupe crémeuse de lard et parmesan à l'oignon et ciboulette, ris de veau et riz au lait, Rossini d'encornets à la plancha, rouget barbet avec sa belle purée de pommes de terre en sont quelques exemples.

Les desserts de grand-mère, comme le riz au lait, la crème chocolat, armagnac et citron, complètent le tout avec bonheur et l'armagnac Tenareze de Ladeveze se boit comme un élixir de jouvence.

« French Warrior », qu'il pleuve ou qu'il vente, Stéphane s'agite et travaille dans sa cuisine ouverte à donner du bonheur à tous. Voilà un bistrot de copains, de terroir et de caractère, dont les prix flirtent avec ceux d'une grande table. Mais, sans doute, en est-ce une… •



Bistrot Belhara

27, rue Duvivier, Paris 7e • Tél. 01 45 51 41 77 •
M° Invalides, École-Militaire • Menus : 16 € (formule déj.), 34 € (déj.), 41,50 € (dîn.) • 12h-14h30, 19h-22h30 •
Fermé dimanche, lundi

Ce fut Léo le Lion, une « petite boîte » comme les aimait Curnonsky. C'est devenu, depuis 2013, l'antre de Thierry Dufroux qui avec quelques coups de pinceaux, de jolis luminaires, de la fraîcheur, a façonné un bistrot moderne, sobre et élégant en gardant banquettes, comptoir et céramiques d'avant. Ce vrai chef, formé chez Loiseau, Guérard, Ducasse et 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 de saison.

Ici, tradition, fraîcheur et modernité se mêlent avec équilibre 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 ! •

Le Bistrot de Paris

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

Millésimé 1965, ce vrai-faux bistrot Art nouveau signé Slavik, créé pour Michel Oliver, qui en fit une star du Paris des années nouvelle cuisine, perdure 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 vogues, tenu avec sérieux par les Paul qui possèdent également Savy dans le 8e et Chez René boulevard Saint-Germain dans le 5e. 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 vins 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.

Voilà un lieu très parisien qui mérite bien son nom... •

Café Lignac

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

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. Mais le lieu a du chic. L'œuf mimosa revu avec ses 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 (si l'on excepte l'artichaut vinaigrette sans relief particulier). L'ambiance est là et la manière ne manque pas de panache.

Au registre des mets, le vol-au-vent de ris de veau, champignons, sauce Albufera, joue les vedettes. Mais le filet de bœuf rôti avec foie gras poêlé et pommes Darphin, comme le paleron de bœuf confit à l'ail ou le saumon à la plancha béarnaise émulsionnée et écrasée de pommes de terre se tiennent fort bien. On ajoute un superbe choix de vins, comme 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 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.

Voilà un café gourmand qui possède un bel avenir. •

Café des Ministères

83, rue de l'Université, Paris 7e • Tél. 01 47 05 43 62 • M° Assemblée-Nationale, Invalides • Carte : 55-75 € • 9 h-21 h 30 (lundi 18 h 30-21 h 30) • Fermé samedi, dimanche, lundi midi

Ce bistrot allie modernité et classicisme, tradition et qualité, malice parisienne et sagesse provinciale. Aux commandes du lieu : Jean et Roxane Sévègnes, elle native d'Hennebont, qui a œuvré au Péninsula et chez Spring, lui lotois qui fit son apprentissage chez Alexis Pélissou au Gindreau, a travaillé pour Bernard Pacaud à l'Ambroisie, mais aussi Ducasse à Monaco, à New York et aux Crayères à Reims. Après s'être rencontrés chez Hélène Darroze, ils ont repris le Café des Ministères dont ils ont conservé le décor, le comptoir, les serviettes basques, auquel ils ont insufflé une âme neuve 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 générosité.

Il y a le fameux boudin noir maison en terrine, les escargots sauce bordelaise à la moelle, le riche vol-au-vent dit « traditionnel », avec ris de veau, volaille (mais sans quenelles ni godiveau), épinards, jus truffé et asperges, la roborative tête de veau ravigote.

Les vins au verre ont du répondant et le beaujolais Griotte de Chermette remporte tous les suffrages. Et on ne loupe pas les desserts, comme l'exemplaire flan parisien à la vanille bio de Madagascar et la superbe profiterole avec glace vanille et sauce au chocolat de Nicolas Berger. Succès aidant, la maison est pleine trois semaines à l'avance. Patience aux amateurs ! •

Oui, Mon Général !

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

Dans ce quartier des ministères pauvre en tables du genre, cette enclave canaille fait le coup du charme, façon troquet tradi revu à la sauce moderne. Aux manettes, le duo Nicolas Bessière et Stéphane Reynaud, instille sa complicité et son goût de la cuisine de terroir. Ouvert en continu, le lieu a du cachet.

Au menu : le produit respecté et une partition bistrotière bien ficelée avec quelques incursions sudistes. En entrée, poulpe purée de pois cassés et olives fricotant avec vitello tonnato ou pâté croûte à la farine de châtaigne. La belle sélection de charcuteries et les anchois fumés avec romarin et pomme ont du mordant.

Ensuite, place aux plats où générosité et produit de saison sont au rendez-vous, tels l'entrecôte d'Argentine, le fringant pavé de saumon, les saint-jacques et cresson ou le savoureux pot-au-feu de cochon faisant comme promis « le bonheur des faims de cochon ». Coup de chapeau aux douceurs sérieuses ayant pour nom pavlova, baba au rhum et un admirable vacherin châtaigne armagnac. Côté cave, on a le choix entre flacons méconnus et grands crus révérés avec notamment de belles affaires en beaujolais. La maison organise d'ailleurs un mâchon matinal les jeudi et samedi matin. Ambiance conviviale, service complice, espiègle et rieur. Voilà un lieu où le bonheur n'est qu'à une portée de canon. •

Racines des Prés

1, rue de Gribeauval, Paris 7e • Tél. 01 45 48 14 16 • M° Rue-du-Bac • Menus : 35 €, 42 € (déj.), 59 € (dîn., 4 services) • Carte : 65-90 € • 12-14h, 19h30-22h30 • Fermé samedi, dimanche

Il y a toujours un après à Saint-Germain-des-Prés. La preuve ? La belle réussite de ce bistrot 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 bistrot de quartier, sans luxe et des prix qui volent sans doute un peu haut mais justifiés par la qualité de ce qui est ici servi, avec une belle carte des vins qui donne le tournis. Au programme : des choses fines, sereines, sur un registre bourgeois à peine modernisé. Ainsi, pâté en croûte d'exception au cochon, avec volaille et foie gras, poulpe grillé au ketchup de courge ou un œuf mollet aux champignons de Paris et condiment raifort 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. Et l'on achève en beauté sur le vacherin glacé aux fruits exotiques où domine la mangue avec sa mousse coco et les profiteroles glacées aux fèves de tonka et leur sauce chocolat chaud. Réservez ! La plaisante formule du midi a du succès. •

Brasserie Baroche

101, rue La Boétie, Paris 8e • Tél. 01 43 59 69 57 •
M° Franklin-D.-Roosevelt, Saint-Philippe-du-Roule •
Menus : 22 € (formule déj.), 36 € (dîn.) • Carte : 35-50 € •
7 h-0 h 30 • Fermé dimanche

David Baroche ? On l'a connu, il y a plus de dix ans, au temps du Petit Théâtre de la place du Marché-Saint-Honoré, jeune charcutier, natif de la Mayenne, converti en aubergiste de bon ton. Le voilà jouant les cafetiers gourmands avec panache. Son cadre est simple, l'atmosphère bruyante, la carte des vins riche, celle des mets alléchante. On peut jouer ici le jeu des salades, carpaccios, croque ou celui de la cuisine de marché très réussie.

En vedette, les charcuteries de toutes sortes : belles rillettes de cochon fermier, admirable pressé de joue de cochon sauce tartare ou encore superbe pâté en croûte de canard au foie gras et figues avec sa compote d'oignons rouges. Les plats solides – comme le parmentier de poulet fermier, la poitrine de cochon croustillante au boudin basque avec sa fricassée de légumes de printemps au jus de cochon, l'épaule d'agneau braisée 12 heures avec sa purée grand-mère, ses olives, tomates et citron confit – usent du même registre : généreux et savoureux.

Côté vins, le pouilly fumé des Terres Blanches ou le clos du Domaine Henri Milan en AOP Baux-de-Provence valent l'applaudissement. En issue, le millefeuille craquant à la vanille et framboises fraîches se goûte sans faim. Bref, voilà une aubaine canaille à saisir. •

Le Griffonnier

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

À deux pas de l'Élysée et du ministère de l'Intérieur, Cédric Duthilleul 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 tranchette 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 : onglet aux échalotes, entrecôte poêlée à la moelle (de 400 g), filet de bœuf sauce poivre ou juste poêlé.

Et en issue, la belle assiette de fromages affinés, comme la 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 Petit George

37, rue Washington, Paris 8e • Tél. : 01 42 89 10 97 •
M° Saint-Philippe-du-Roule, George-V •
Menus : 29 € (formule déj.), 35 € (déj.) • Carte : 50-75 €
• 12h-14h30, 19h 30-22h30 • Fermé dimanche, lundi

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 du Châteaubriand et du George Washington, à deux pas des Champs-Elysées, en lieu et place d'un rade de quartier dont il a gardé le bar en onyx, cuivre et marbre, ajouté de beaux luminaires modernes, des banquettes confortables, mis de belles nappes blanches, ajouté des couverts en argenterie, imaginé une carte des vins courte mais de haute tenue, donné carte blanche à une équipe de salle et de cuisine fort sérieuse pour faire plaisir à tous avec des produits de qualité.

On se régale là d'anchois de Cantabrie, terrine de campagne et chutney d'oignons, champignons sauvages, émulsion parmesan, jaune d'œuf confit, saumon d'Écosse façon gravlax, risotto de saint-jacques à l'encre de seiche ou encore picanha de bœuf, sauce foie gras, ail en chemise et pommes grenailles au fil d'un menu du jour bienvenu à 35 €.

On y ajoute « l'exceptionnelle » côte de bœuf de Galice flanquée de ses frites maison. 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 ! •

Savy - Paris

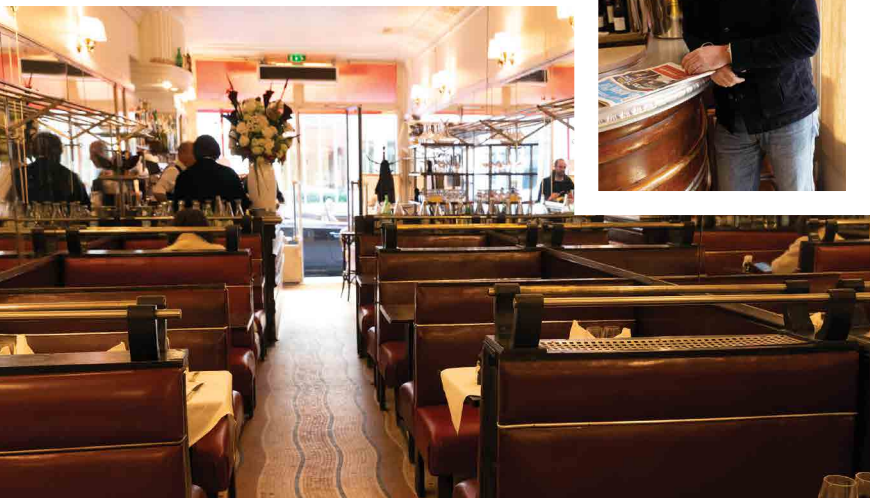
23, rue Bayard, Paris 8e • Tél. 01 47 23 46 98 • M° Franklin-D.-Roosevelt •
Carte : 45-60 € • 12h-23h • Fermé samedi, dimanche

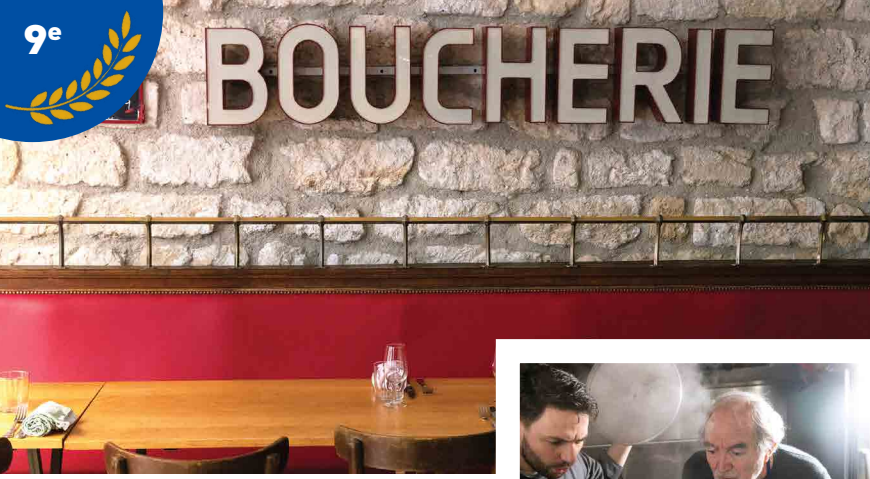
Le lieu est magique, avec ce cadre Art déco qui traverse les modes et le temps, depuis 1923, donnant parfois le sentiment de dîner dans un compartiment de l'Orient Express, ses banquettes, ses recoins boisés, ses patères aux airs de porte-bagages. Les Paul gèrent le lieu avec sérieux, en collaboration 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 Gustavo Sequeira, ancien de Ledoyen, donne un coup de nerf au lieu. 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. On ajoute de joyeux flacons comme le chénas de la maison Piron ou le marsannay de Sylvain Pataille.

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... •





Le Beaucé

43, rue Richer, Paris 9e • Tél. 01 72 60 97 72 • M° Grands-Boulevards, Cadet • Menu : 23 € (formule déj.) • Carte : 45-65 € • 12h-14h30, 19h30-22h30 • Fermé samedi midi, dimanche

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 Beaucé 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, entrecôte 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.

On arrose le tout 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 plaisir. Le service est alerte, l'ambiance joyeuse. Bref, voilà un bistrot à noter sur votre agenda de cœur. •

Le Bon Georges

45, rue Saint-Georges, Paris 9e • Tél. 01 48 78 40 30 • M° Saint-Georges •
Menu : 21 € (formule déj.) • Carte : 50-65 € • 12h-15h, 19h15-23h • Tous les jours

Benoît Duval-Arnould, ingénieur en agriculture, passionné de bons crus et de jolis plats bourgeois, a recréé avec succès un bistrot à l'ancienne avec son savant frichti dans cette demeure d'angle de la Nouvelle Athènes. Le fidèle Loïc Lobet, qui tient les fourneaux avec solidité, mitonne des choses fines, sûres, généreuses, ayant le goût de mets de toujours retrouvés.

Le style maison ? Mi-bourgeois mi-bistrotier avec des produits fort bien choisis par le fervent Benoît (volailles du Coq Saint-Honoré, bœuf de Polmard, légumes de petits maraîchers). Un répertoire d'un rassurant classicisme, où œuf mayo, dos de merlu sauce vallée d'Auge, parmentier de canard, poire de bœuf aux échalotes sont exécutés dans les règles de l'art.

À noter, le goût prononcé de la maison pour le gibier, avec le lièvre à la royale en saison, un splendide pâté de chasse et ce morceau de bravoure que constitue le pâté en croûte façon « oreiller de la belle Aurore », avec ses treize viandes, son goût sauvage, sa croûte fine faisant un repas de roi à lui seul. Les desserts ne déméritent pas, sur le mode de la gourmandise intemporelle : mille-feuille vanille, poire pochée façon Belle Hélène ou encore baba comme on les aime.

On y ajoute une cave abondante, fortiche sur tous les vignobles avec plus de 2 000 références, faisant une étape choisie pour les amateurs de beaux flacons. Service jeune, enjoué et complice, prix en accord avec la qualité des mets et des produits défendus par le dynamique patron. •

Lorette

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

On adore ce bistrot relax de la Nouvelle Athènes, avec ses mosaïques au sol, ses banquettes, ses tables bien nappées, ses miroirs, ses plats de toujours, ses prix sages, ses vins complices, son ambiance joyeuse. Vincent Pétron est désormais seul maître d'œuvre du lieu. Cet ancien du groupe Dumant, qui travailla avec les frères Stéphane et Jérôme, à la Pizzeria d'Auteuil, qui connaît la musique et se démène comme un beau diable pour faire plaisir à tous avec le chef Nicolas Duroux.

Beaujolais, brouilly ou bourgognes de la côte chalonnaise (comme le givry des vignerons de Buxy) sont vendus là à tarifs sages et les plats du jour donnent envie d'avoir ici son rond de serviette : terrine de foie gras à l'armagnac, escargots gros-gris de Bourgogne au beurre persillé, crème de lentilles et œuf poché, sole meunière ou quenelles de brochet gratinées à la bisque de homard font du bien par où ils passent, comme le sancerre rouge les Bonnes Bouches d'Henri Bourgeois, proposé au verre ou à la ficelle.

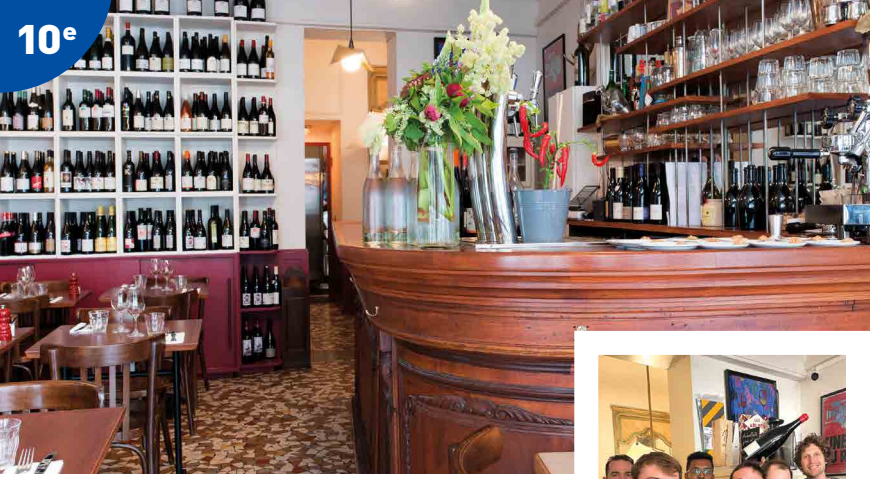
Au moment du dessert, on hésite entre les superbes profiteroles au chocolat avec glace vanille turbinée et chantilly ou les crêpes Suzette flambées au Grand Marnier. Avec le café, un doigt de calvados Boulard XO vous fait voir la vie en rose. Une belle adresse... •

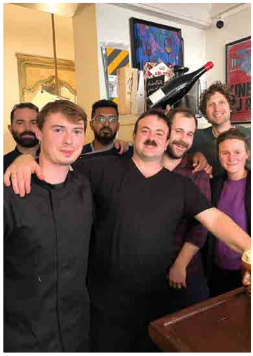
Le Pantruche

3, rue Victor-Massé, Paris 9e • Tél. 01 48 78 55 60 • M° Notre-Dame-de-Lorette, Pigalle • 12h30-14h, 19h30-21h • Menus : 19 € (formule déj.), 38 € (dîn.) • Fermé samedi, dimanche

Ce Pantruche est l'un des premiers « bistronomiques » du 9e, créé par Franck Baranger et son complice de salle, Édouard Bobin. La maison, depuis, a essaimé dans le quartier de la Nouvelle Athènes, avec Caillebote, Belle Maison, le Coucou gardant toujours en tête l'objectif du bon rapport qualité-prix. Dernier essai muséal en date : le Café Mirette au sein de la neuve Fondation Pernod Ricard à Saint-Lazare.

Avec son décor sobre et rétro, plutôt dépouillé, mêlant touches années 1950 et éléments Art déco (zinc, miroirs piquetés, laitons, banquettes de moleskine), ce Pantruche demeure leur fleuron où les plats de Franck, ex du Bristol avec Éric Frechon, se font jolis, bons et frais à la fois. Œuf parfait et sa macédoine de légumes, lieu noir oignons caramélisés, juteux carré de cochon, tendre filet mignon et écrasée de pommes de terre, soufflé au Grand Marnier tapent dans le mille au sein de formules tarifées avec justesse. Sur un registre tradi, Franck prend plaisir à ajouter sa touche personnelle avec des saveurs d'ailleurs donnant du relief à ces classiques bistrotiers. Témoin ce paleron de bœuf confit rencontrant l'iode et l'Asie avec sa mousseline de champignons au miso et son condiment de laitue de mer. Service alerte, atmosphère bonhomme, crus choisis sont quelques-unes des clés du succès de ce « bistrot gourmand » s'imposant comme une maison de goût à l'épreuve du temps. •





Les Arlots

136, rue du Faubourg-Poissonnière, Paris 10e •
Tél. : 01 42 82 92 01 • M° Poissonnière •
Carte : 45-60 € • 12h-14h15, 20h-22h30 • Fermé dimanche, lundi

C'est un bistrot vif et pimpant avec son cadre joyeusement étriqué, ses tables serrées près du comptoir, son ambiance de gourmands complices qui viennent céder aux idées du jour. Celles, canailles et généreuses, du chef Thomas Brachet, venu du Beef Bar avec l'Experimental Group, passé jadis au Fouquet's avec Leuranguer et au Vernet avec Briffard, qui régale avec ses belles idées rustico-sophistiquées, édictées au fil de l'ardoise.

On aime la vraie terrine de campagne servie avec son chutney d'abricot, sa divine mousse de foies de volaille au porto ou les asperges vertes avec leur sabayon à l'orange et un rien de poutargue, plus le cabillaud au four avec sa soupe de crabe et ses pommes de terre et aïoli, comme le morceau de bravoure de la maison : la superbe crépinette de cochon aux blettes et jus de cuisson.

On tique un peu sur l'absence de carte des vins et l'on est obligé de faire confiance au « sommelier » et associé maison, Tristan Renoux qui hésite entre ses flacons « nature », parfois avec des restes de fermentation, du CO_2, des couleurs troubles, et d'autres nettement plus réussis. Mais on ne s'en tire pas mal avec le Facteur Su'l Vélo en vouvray ou le rouge Champs-Pentus Faugères.

Les desserts, eux, sont simplement épatants, comme la mousse au chocolat aux amandes et le riz au lait avec son caramel au beurre salé joliment régressifs. Et avec l'exquis café, on lampe joyeusement l'armagnac 17 ans d'âge du Domaine Laurensan. Vive les Arlots ! •

Chez Marius

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

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, qui a racheté Chez Casimir non loin de là, 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 tiramisu. Mais on pardonne tout à cette maison de cœur, à l'ambiance jeune amicale et complice. Prix doux pour un moment de bonheur. •

Auberge Pyrénées Cévennes

106, rue de la Folie-Méricourt, Paris 11e • Tél. 01 43 57 33 78 • M° République • Menus : 29 € (déj.), 38 € • Carte : 45-65 € • 12-14 h, 19 h-22 h 15 • Fermé samedi, dimanche

Beau gosse, classique dans l'âme, formé jadis dans le Dauphiné (notamment au Pommerois de Philippe Bouyssou à Grenoble), demeuré huit ans chez Michel Rostang au Bistrot d'à Côté Flaubert, avant de tenir, quatorze ans durant, une table à son nom, à Auteuil, la Terrasse Mirabeau, Pierre Négrevergne a repris l'Auberge des Pyrénées Cévennes, où jadis Philippe Serbource eut son étoile et dont Françoise et Daniel Constantin firent un bouchon lyonnais de qualité, sans en changer l'esprit.

Mais plus proche de la tonalité Serbource que du style façon « gone » des Constantin, Pierre Négrevergne joue là les classiques de toujours, qu'il aime, et nous avec. Pâté en croûte de canard au foie gras, œuf mayonnaise, harengs pommes à l'huile, ris et rognon de veau en fricassée, foie de veau poêlé aux oignons grelot, blanquette de veau et riz basmati ou encore cassoulet exécuté dans les règles de l'art, servi avec manchons, poitrine et confit jouent le sérieux intemporel.

Le cadre d'auberge comme à la campagne, 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. Comme, *in fine*, le délicieux paris-brest et les jolies glaces d'Emmanuel Ryon. Service amical et complice. •

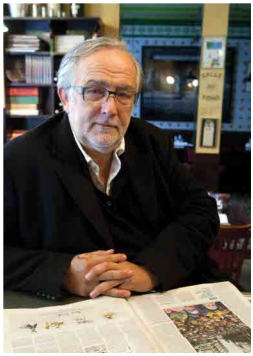
Le Bistrot Paul Bert

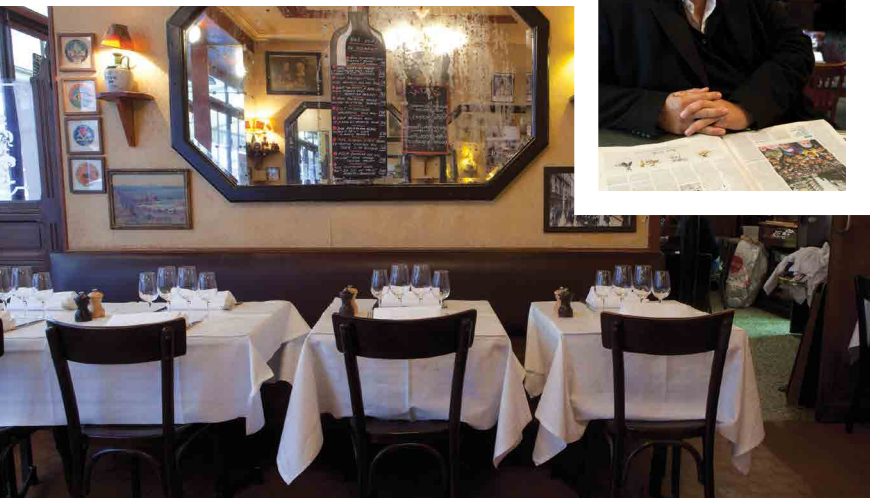
18, rue Paul-Bert, Paris 11e • Tél. 01 43 72 24 01 • M° Faidherbe-Chaligny • Menus : 24 € (déj.), 36 € • Carte : 30-50 € • 12h-14h, 19h-23h • Fermé dimanche, lundi

Bertrand Auboyneau est le patriarche, le fondateur, le pilier charismatique de sa demeure. Cette grande gueule de charme porte, avec naturel, une élégance nonchalante qui transforme un banal repas en fête gourmande.

Il a, certes, essaimé dans sa rue, mais sa première affaire historique reste une académie, une leçon de choses, un inventaire de plaisirs simples et justes. Le décor, sans âge, est mieux qu'avant, comme avant, avec le zinc griffé Nectoux, les vieilles pubs, les mosaïques au sol, les nappes à carreaux. On y grignote un succulent jambon de truie au bar avant de s'attabler et d'embrayer sur de généreux plats bistrotiers : œuf mayo, carpaccio de tête de veau ravigote, côte de cochon rôtie au jus, filet de bœuf au poivre et grosses frites maison avant la crème caramel ou la douce île flottante à retomber en enfance.

Bouche-à-oreille et succès aidant, les prix ont grimpé mais la formule du déjeuner à 24 € joue toujours le rôle de belle affaire : fricassée de foies de lapin, brandade de morue ou tartare de bœuf se concluent par un baba au rhum ou les malicieux churros avec leur généreuse chantilly. Tout à côté, avec Gwenaëlle, issue d'une famille d'ostréiculteurs, il tient l'Écailler du Bistrot, mais aussi la Cave du Paul Bert où l'on grignote et mange bien à toute heure sur fond de vins nature, plus le 6 Paul Bert avec ses résidences de Chefs, sa bistronomie raffinée, ses assiettes à partager. •





Aux Bons Crus

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

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 Bressanne et Aux Crus de Bourgogne, y ont imaginé une réplique de leurs Marches de la rue de la Manutention dans le 16e, 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.

En dessert, 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. •

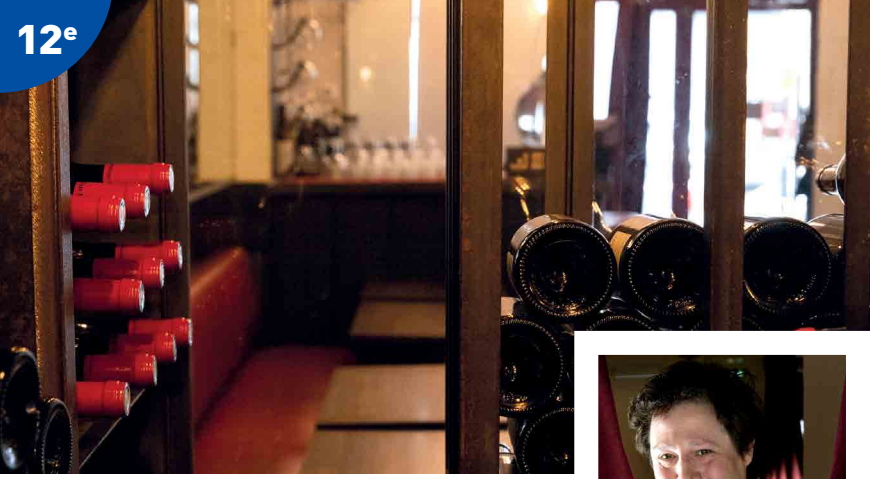
Le Chardenoux

1, rue Jules-Vallès, Paris 11e • Tél. 01 43 71 49 52 • M° Faidherbe-Chaligny, Charonne • Carte : 65-75 € • 12h-14h30, 19h-23h • Tous les jours

Exemplaire de la manière Lignac de mêler l'air du temps aux traditions de toujours : ce Chardenoux, que l'on connaît de longue main, où Joseph Losey tourna une scène de *Monsieur Klein*, avec son marbre, son bar en rocailles, ses vitres gravées, son plafond repeint avec gaieté, son ambiance bistrot, ses tables nappées, son service complice et sa cuisine du temps présent volontiers voyageuse.

On joue là entre tradition, marée et modernité. À coups de moules gratinées au beurre d'ail vert, d'encornets avec chorizo et piment d'Espelette (superbe !), de saint-jacques caramélisées au miso, sésame et sancho, tartare de thon à l'avocat et ponzu qui font des entrées légères et savoureuses. Les plats de résistance ? Rigolos et savoureux, à l'image des « lobster rolls » sauce cocktail, avocat et sucrine, des saint-jacques rôties avec spaghettini à la truffe et crème au rhum ou encore les crémeuses ravioles de langoustines. Et le vif muscadet La Grange de Denis Luneau-Papin joue l'accord parfait sur l'iode tout azimut. On n'oublie pas le burger bio avec sa mayonnaise chipotle et cheddar ou la volaille des Landes au saté pour les carnassiers.

Au chapitre des desserts, craquant mille-feuille praliné aux noix de pécan et crème vanille, pain perdu brioché aux poires, sa glace vanille et ses noisettes ou gaufre sauce guanaja avec chantilly et vanille font retomber en enfance. Une vraie bonne pioche. •



L'Amarante

4, rue Biscornet, Paris 12e • Tél. 07 67 33 21 25 •
M° Bastille • Menu : 27 € (déj.) • Carte : 55-75 € •
12h30-15h, 19h30-23h • Fermé mercredi, jeudi

Christophe Philippe, ce timide qui se soigne ? On l'a connu rue Descartes, caché au fond de sa cuisine, mitonnant des plats « signatures » avec le talent des meilleurs élèves. Sa persévérance lui a permis, de trouver depuis dix ans un lieu qui lui ressemble, entre Bastille et gare de Lyon : coquette salle en angle, sans fioritures, des murs blancs, une banquette en skaï rouge amarante courant le long des murs, des tables et chaises en bois. Un vrai restaurant de quartier qui ne désemplit pas, où l'on découvre l'authenticité d'une cuisine juste.

Christophe excelle en effet dans le registre de la grande cuisine bourgeoise : croustillant de cochon basque, cervelle de veau, escargots de Bourgogne, grand format, décoquillés à l'ail et au beurre. Pour amateurs, grand ris de veau meunière exceptionnel, revenu au sautoir, et son exquise purée de pommes de terre à retomber en enfance. Sole de petit bateau rôtie à la perfection sur peau, avec sa chair épaisse et délicate avec des frites de pois chiches. L'agnelle du Limousin, 20 heures à basse cuisson, est un morceau de roi fondant qu'on pourrait couper à la fourchette, accompagnée de haricots blancs.

Les péchés sucrés se nomment ananas Victoria de la Réunion, confit au naturel et légèrement caramélisé ou divine mousse au chocolat de l'archipel de Sao Tomé. Tarifs sages pour une qualité d'exception. •

Le Quincy

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

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. •

L'Ourcine

92, rue Broca, Paris 13e • Tél. 01 47 07 13 65 •
Mº Les Gobelins, Glacière • Menus : 29 €, 39 € • Carte : 55 € •
12h-14h30, 19h-23h • Fermé dimanche, lundi

C'était la tanière de Sylvain Danière, un ancien de chez Camdeborde, qui avait fait de ce lieu modèle un petit temple de la bistronomie. C'est devenu la maison de Issame Safoui qui, passé au Meurice, y joue une partition bourgeoise de bon aloi. Le cadre est simple, chaleureux, sans manières, les chaises et tables de bois sans chichi, les casiers à vin prometteurs, la clientèle gourmande et bobo donnent l'idée d'un lieu complice.

Au menu, fricassée de champignons et œuf mollet aux herbes fraîches, velouté de châtaignes et ses croûtons dorés, aile de raie grenobloise et sa mousseline de pommes de terre, volaille fermière et fricassée d'artichaut ou filet de bœuf extratendre avec ses girolles et ses pommes nouvelles au jus ont du répondant. On y ajoute une splendide tarte à la crème de citron meringuée, une autre aux figues avec son sorbet amandes, plus un fondant au chocolat à retomber en enfance.

À deux pas du quartier Latin, face au 5e, juste en face, sur l'autre côté, voilà une pépite gourmande à saisir. Petite carte des vins avec son choix de jolis flacons à prix doux. •

L'Opportun

62, boulevard Edgar-Quinet, Paris 14e • Tél. 01 43 20 26 89 •
M° Edgar-Quinet, Montparnasse • Menus : 25 € (formule), 30 € • Carte : 45-65 € •
12h-15h30, 19h30-23h • Fermé dimanche

Serge Alzérat s'était inventé un personnage de patron de bouchon, râleur au grand cœur, « beaujolothérapeute » soignant ses clients à coups de crus vifs et francs. Morgane, sa fille, qui confère aux mets un doigté tout féminin, a repris le flambeau avec brio et réactualisant le répertoire maison sans le dénaturer. Aux salades lyonnaises, avec lentilles et lardons, cervelas et moutarde, s'ajoutent une « version partage » du tablier de sapeur format allumette, avec gribiche et moutarde violette ou encore un « duo du marché » où le gâteau de foies de volaille à la lyonnaise jouxte le « houmous » de haricots tarbais avec magret fumé. Tonique !

Un repas dans cette ambassade joyeuse du pays des gones qui se présente, sur la carte, comme « un peu de Lyon à Paris », débute par le joli saucisson de Bobosse à Saint-Jean-d'Ardières, avant les plats de résistance façon tête de veau gribiche, onglet de bœuf aux échalotes, ris de veau croustillants ou rognon de veau, beurre aux échalotes, pomme purée, tarifé 18 €, ce qui en fait l'un des sommets du genre à Paris au registre du rapport qualité-prix.

Morgane bichonne aussi ses douceurs, comme la crème brûlée, la rituelle tarte aux pralines, l'œuf en neige aux pralines roses. Et on achève volontiers avec un coup d'armagnac de Laubade de huit ans d'âge, histoire de sceller le sceau de l'amitié et d'accorder à la demeure la médaille du bien-vivre à la « Mère Morgane ». •

Aux Petits Plats

39, rue des Plantes • 75014 Paris • Tél. 01 45 42 50 52 • M° Alésia • Menu : 20 € (déj.) • Carte : 35-50 € • 12h-14h30, 19h30-22h30 • Fermé dimanche

Comme un bonheur qui dure, cette ex-pizzeria des abords de la porte d'Orléans, transformée en bistrot pur jus, 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, modèle d'aubergiste robuste, accueillant et sympa, incarne le bel esprit de la demeure et vante les mets de la fidèle Elise Houdayer. Au programme ? Une cuisine canaille, généreuse mais raffinée 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 solides. 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, sympa et authentique où l'on se sent un peu comme chez soi. •

Les Petits Parisiens

49, avenue Jean-Moulin, Paris 14e • Tél. 01 45 43 72 97 • M° Alésia, Porte-d'Orléans • Menus : 25 € (formule déj.), 29 € (déj.), 39 € • Carte : 30-55 € • 12h-14h30, 19h-23h • Fermé samedi, dimanche, lundi midi

Arnaud Duhem ? On l'a connu dans le groupe Ducasse, côté palace, puis au Shangri-La en directeur de la restauration. Rachetant l'ex-Régalade de l'avenue Jean-Moulin dans le 14e, 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.

Aux fourneaux, Rémy Danthez, jeune chef trentenaire et doué qui a tout appris ici au temps de Bruno Doucet, joue une partition pleine de tonus et de malice créative. 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 choisit entre la tonique salade de betterave au chèvre frais et les exquis champignons de Paris crus et cuits, avec jaune confit au balsamique, émulsion de café et sobacha torréfié.

Là-dessus, on butine pépites et bons crus : exquise cuvée « arbalète et coquelicots » en minervois ou superbe saint-joseph de Marsanne à Mauves livrant le grand opéra rouge de la syrah, avec son formidable nez de violette. En desserts, splendide mousse chocolat 68 % du Mexique glace cacahuète et crumble chocolat, pomme rôtie et confite, caramel au thym citron avec arlette croustillante, sans omettre les jolis cannelés caramélisés font plaisir à tous. Une jolie renaissance. •

Le Severo

8, rue des Plantes (angle rue Severo), Paris 14e • Tél. 01 45 40 40 91 • M° Alésia, Mouton-Duvernet • Carte : 35-75 € • 12h-14h30, 19h30-22h • Fermé samedi, dimanche

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.

Il n'y a pas plus savant que William Bernet pour disserter 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. Durant le confinement, il nous avait bluffé avec son tartare frites, sa tête de veau en terrine, son tataki de « tende de tranche », flanqué de câpres et de parmesan, tous plats que l'on peut goûter là avec d'autres. Comme la bavette à l'échalote, le filet de bœuf sauce poivre (issu de race jersiaise), un petit chef-d'œuvre de goût d'équilibre, de tendreté, de saveur, qui s'accompagne de frites croustillantes à fondre de bonheur simple.

On y ajoute des hors-d'œuvre séducteurs comme le croustillant de tête de veau moutardé qui fait la plus sapide des entrées malicieuses, ou la ventrèche de thon pour ceux qui veulent démarrer léger. Et sur un livre de cave magnifique, on déniche un « simple » bourgogne de Trapet, le virtuose de Gevrey, qui vaut un grand cru, le côté gouleyant en sus. On aime les desserts de grand-mère, comme la tarte Bourdaloue et la mousse au chocolat. Vive William Bernet, son compère Gaël, sa petite boîte qui a tout d'une grande ! •

Le Vaudésir

41, rue Dareau, Paris 14e • Tél. 01 43 22 03 93 • M° Saint-Jacques • Menu : 8,50 € (plat du jour) • Carte : 15-25 € • 7h30-23h30 • Fermé samedi midi, dimanche et lundi soir

Christophe Hantz a bourlingué en Afrique avant de découvrir sa vocation de fervent bistrotier. Ce Parisien d'ascendance mi-lorraine mi-auvergnate a fait de ce zinc de 1896, dans un coin du 14e à l'âme de village, un lieu en or. Avec la complicité de la fidèle Michelle aux fourneaux depuis les débuts, il a façonné un joyeux repaire d'initiés qui accueille de l'aube jusque tard. Le cadre avec moulures, affiches et bons mots a du caractère et cet attachant duo livre chaque jour un hommage renouvelé à l'art de recevoir.

Le café Ladoux est à 1,20 €, les crus de vignerons entre 3 et 4 € le verre et le plat du jour, gigot d'agneau, blanquette de veau ou sauté de bœuf, est inlassablement proposé à 8,50 €. Tradition oubliée, les œufs durs siègent en bonne place sur le comptoir pour un casse-croûte ouvrier. La recette du succès, outre les prix angéliques ? Une cuisine savoureuse et 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 comme cette jolie flognarde de pêches façon clafoutis servie légèrement tiède. Service prompt et efficace tandis que Christophe veille avec diligence sur chacun derrière le zinc. Cerise sur le gâteau, la terrasse providentielle, façon jardin privatif, pour les beaux jours. Plus qu'un bistrot : un art de vivre. •

Le Bélisaire

2, rue Marmontel, Paris 15e • Tél. 01 48 28 62 24 • M° Convention, Vaugirard • Menus : 34 €, 38 € (formule déj.), 38 €, 42 € (dîn.), • 55 € (découverte) • Carte : 40-50 € • 12h-14h, 19h30-22h30 • Fermé samedi midi, dimanche

Voilà l'un de ces bistrots franchouillards que le monde entier nous envie. Il y a le cadre 1900-1920, sans retouches, son comptoir d'entrée où l'on peut boire l'apéro entre copains, 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 on se régale sans mal, sous la gouverne de Matthieu Garrel, qui fut jadis le second de Gérard Besson au temps de la rue du Coq-Héron, de choses exquises, simples, traditionnelles et savoureuses. Ainsi la soupe de poisson, les ravioles d'escargots au foie gras et champignons ou le risotto crémeux aux langoustines. Les entrées ont de l'esprit, témoignent de savoir-faire, comme les poissons : daurade au boulgour et pois chiches ou cabillaud à l'huile d'olive et légumes d'hiver. Cela change chaque jour au gré de l'ardoise et du marché, de la saison, des arrivages, de la marée.

On n'omet pas, en vedette, en période de chasse, le fameux lièvre à la royale, riche, avec sa sauce au sang, sa farce d'abats au foie gras, savamment reconstituée, tel que Matthieu l'apprit chez le maestro Besson.

On ajoute les desserts bon enfant (crème brûlée au café, sabayon à l'ananas), les jolis vins au verre. Bref, un QG d'atmosphère, au service d'une gourmandise innocente, comme une affaire à saisir. •

La Cantine du Troquet

53, boulevard de Grenelle, Paris 15e • Tél. 01 45 75 98 00 • M° Dupleix •
Carte : 35-50 € • 8 h-23 h • Tous les jours

Christian Etchebest ? On le suit depuis un quart de siècle, on l'a consacré « bistrot de l'année », au temps de la rue François-Bonvin. L'affaire se nommait le Troquet. Depuis, cet élève de Christian Constant au Crillon, passé au Ritz, chez les Irbarboure, au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz et au Miramar à Biarritz, a essaimé les cantines de Montparnasse à Rungis.

Celle-ci, la 2e historiquement (après celle de la rue de l'Ouest), est sans doute le chef-d'œuvre du genre, avec son air de brasserie de coin de rue, son comptoir pour l'apéro, sa belle terrasse d'été, qui permet de s'imaginer quelque part entre Bidart et Guéthary. Il est vrai que la carte y contribue. La manière est là, imparable, comme le sourire du service, les jolis vins de partout, le malbec rosé de Lagrezette. C'est là un refuge de copains, un QG d'habitués gourmands.

Quand la nouveauté à tout crin et le banal vous lasse, cette cantine exquise reste une valeur sûre. On s'y délecte de couteaux à la plancha et poivrons, de champignons juste sautés, avec son jaune d'œuf, du splendide pâté de tête de l'ami Éric Ospital à Hasparren, de daurade aux piments de Padron avec sa vinaigrette aux câpres. Il y a encore le registre des belles viandes, du parmentier de boudin, des crevettes sautées à la plancha à décortiquer avec les doigts. Plus les desserts d'enfance : riz au lait et caramel ou vacherin glacé au cassis. Bref du bon, du vif, du sérieux, de l'exquis, tarifé sans excès et proposé avec le sourire. Voilà un lieu de cœur. •

Je Thé Me

4, rue d'Alleray, Paris 15e • Tél. 01 48 42 48 30 •
Mº Vaugirard • Menus : 24 € (déj.), 38 € • Carte : 38-55 € •
12h-14h30, 19h-22h • Fermé dimanche, lundi

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 armoiries 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 depuis six ans 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 tartare de thon aux épices douces, le foie gras maison juste rosé, la poêlée de cèpes du moment, les œufs en meurette à la bourguignonne, la fricassée d'escargots à la crème d'oseille, sans omettre les fraîches écrevisses finement hachées avec un rien de mangue en amuse-gueule qui font des instants choisis.

Il y a encore la joue de bœuf aux carottes, la pluma ibérique sauce aigrelette, le rognon de veau sauté au jus corsé qu'on arrose d'un menetou salon ou d'un moulin-à-vent à fondre. On achève sur un parfait baba au rhum ou le joli croquant ananas-kiwi avec sa pâte brisée et sa fine crème à la vanille Bourbon. À noter la belle affaire de la formule du midi.

Vive Jacky, vive son bistrot, vive la France ! •

L'Os à Moelle

3, rue Vasco-de-Gama, Paris 15e • Tél. 01 45 57 27 27 • M° Lourmel • Menus : 30 €, 39 €, 56 € (dégustation) • Carte : 38-55 € • 12h-14h, 19h-22h30 • Fermé dimanche, lundi

Les Schmidt, jadis, avaient « alsacianisé » cet Os à Moelle très bistrotier. Thierry Faucher, qui l'avait fondé il y a vingt ans, est revenu en catimini y refaire son nid, imaginant une cave conviviale en face, avec la fringante Magda qu'on vit jadis chez Ducasse aux Lyonnais, se dotant d'une annexe en banlieue, à Châtillon, où l'on fait spectacle et « jam session ».

Ici, c'est l'ambiance de rade à l'ancienne qui règne joyeusement avec ses mets, signé d'un ancien de Christian Constant au Crillon qui sait ce que « bistronomie » veut dire, sa serveuse souriante, son cadre de rade de quartier.

Midi et soir, un menu s'offre bien vu où l'on pioche parmi les propositions d'une carte faisant la part belle aux produits choisis et à la tradition malicieusement revisitée. La crème de chou-fleur rafraîchie au chorizo, relevée de piment d'Espelette, le carré de lapin en croûte d'herbes avec salade de roquette, la tête de veau poêlée, le thon rouge mi-cuit avec artichauts et épinards ou le superbe foie de veau au beurre noisette révèlent la générosité et le sérieux de la maison.

Bref, voilà du bon, du limpide, du simple, du vif et du compréhensible sur lequel on goûte l'agrumé muscadet Amphibolite ou le morgon signé Marcel Lapierre, chouchous du lieu. En dessert, baba au rhum, nage de rhubarbe, glace vanille et quenelles de chocolat Guanaja font tranquillement l'affaire. •

Les Pères Siffleurs

15, rue Gerbert, Paris 15e • Tél. 01 48 28 75 63 • M° Convention • Menus : 23 €, 28 € (formule déj.) • Carte : 40-55 € • 12h-14h, 19h-22h • Fermé dimanche, lundi

C'est un bistrot de quartier comme au village, face à son église, avec sa façade d'angle, son voilage rouge, son comptoir en zinc signé Nectoux, son accueil avenant, ses vins de copains, ses menus sympas, ses plats à l'ardoise. Aymeric et Philippe Polla ont créé en lieu et place d'une table asiatique, ce bistrot quasi neuf dont on dirait qu'il a toujours été là.

Il y a l'ambiance, les mosaïques au sol, le cahors du clos Siguier, le cerdon rosé de Renardat-Fache, dans le Bugey, ce vin pétillant et naturel, titrant 8 degrés, qu'aima tant Alain Chapel, la chartreuse verte de la cuvée du 9e centenaire. Et l'on oublie l'essentiel : la cuisine malicieuse, créative et bistrotière mettant en scène avec justesse le beau produit au fil du marché et des saisons. Hachem Sakkal, passé au Grand Véfour avec Guy Martin, officie aux fourneaux, persistant dans l'esprit bistrotier initié ici jadis par Fanny Herpin qu'on connut chez Allard.

La terrine de campagne avec ses pickles ou l'œuf parfait, ses asperges craquantes et sa crème de parmesan font des entrées choisies. La belle poitrine de cochon caramélisée polenta crémeuse et réduction balsamique ou le carré d'agneau en croûte aux herbes avec légumes rôtis et mille-feuille de pommes de terre ont du répondant, du caractère. Les desserts sont séducteurs comme cette tarte pralinée pistache et framboise, ou la jolie meringue crème spéculos et chantilly café. Cave bien faite avec de nombreuses cuvées disponibles en magnum. •

La Causerie

31, rue Vital, Paris 16e • Tél. 01 45 20 33 00 • M° La Muette • Menus : 33 €, 41 € • Carte : 45-70 € • 12h-14h, 19h30-22h • Fermé samedi, dimanche

C'était Géraud, sous l'égide de ce briscard de Géraud Rongier. Les jeunes Arnaud Bachet, l'homme de salle, et Gabriel Grapin, le chef, tous deux passés dans de belles maisons ont retrouvé l'esprit de bistrot à l'ancienne qui donne à ce coin de rue du quartier Passy-Muette un air déluré. Il n'y a plus de nappes, mais des tables en bois. La fresque en faïence de Sarreguemines inspirée d'un tableau de Steinlen (« la Rue ») est toujours en bonne place à fond de salle. Et, sur l'ardoise, les plats vifs et sages font merveille. Les vins ont de l'esprit, comme le splendide bourgogne chardonnay du Domaine Camu (sans « s ») frères et le friand.

Les mets empruntent le style ménager, sans chichi inutile, mais avec de jolis produits, des légumes frais et de saison, des idées de cuisine qui font miroiter le savoureux derrière le malicieux. Et l'inverse. Ainsi, le pâté en croûte, le « gravlax » de chevreuil aux betteraves, l'œuf meurette revisité avec sa sauce courte et son œuf coloré. Les mets du jour qui changent, s'inscrivent sur l'ardoise, faisant du menu-carte à 33 € une des belles affaires de l'ouest de Paris : filet de merlu et risotto d'épeautre ou foie de veau cuit rosé, carottes et choux-fleurs multicolores. On ajoute les jolis desserts – pavlova aux fruits de saison ou paris-brest – qui valent le coup de fourchette. L'ambiance rieuse et le charme du lieu font mouche. •

Les Marches

5, rue de la Manutention, Paris 16e • Tél. 01 47 23 52 80 •
M° Alma-Marceau, Iéna • Carte : 25-45 € •
12h-14h30, 19h30-22h30 • Tous les jours

Ce bistrot à l'ancienne, tenu par les Dumant, a été revu en « routier » très parisien, avec ses nappes à carreaux rouges et blancs, la collection de vieux menus aux murs et de plaques anciennes, les mosaïques au sol, la carte à l'encre violette (ou simili). L'air général d'un vieux rade parigot non retouché avec son comptoir, ses luminaires rétro, son service affable et ses prix doux donne le sentiment rassurant que rien n'a bougé depuis des lustres.

La cuisine joue pareillement le charme à l'ancienne avec ses œufs en meurette, son saucisson chaud à la lyonnaise sauce vin rouge, ses artichauts vinaigrette, ses œufs mayo. Ou la quenelle de brochet qu'adore ici Brigitte Macron, comme l'andouillette dijonnaise avec sa crème moutardée, l'omelette à la truffe et l'entrecôte béarnaise, le tout proposé avec des frites façon pommes paille maison.

Et l'on se délecte de crus de Bourgogne fort bien choisis ou de beaujolais, comme le riant côte-de-brouilly du Château Thivin, fruité comme l'onde, sans omettre de jolis flacons de la vallée du Rhône. En issue, baba au rhum, fondant au chocolat et « vraies » profiteroles au chocolat avec leur belle glace vanille font retomber en enfance.

Le tout est servi à prix sages, pour demeurer dans l'esprit de la maison. •

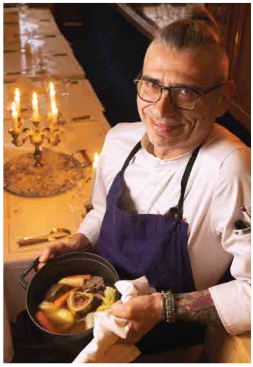
Le Paris Seize

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

Les frères Dumant, qui se sont constitué un mini-empire (l'Auberge Bressane, Aux Crus de Bourgogne, Aux Bons Crus, les Marches, le Trinquet) tiennent depuis belle lurette cette table années 1950 qui jouait la trattoria populaire du 16e discret. Ils ont transformé cette adresse au charme vintage en petit temple de la bonne cuisine parisienne.

Aux commandes du service, le bonhomme Frédéric Prud'homme, présent depuis un quart de siècle, veille ici avec civilité. Le cadre joue l'auberge d'autrefois, avec les banquettes en moleskine, le plafond stylisé, les boiseries patinées, les toiles sportives Art déco, et la carte rédigée à l'ancienne.

Ce qui vous attend là ? Du bon, du sérieux, mitonné avec franchise par le jeune Kennie Bonaventure, passé chez Versance et Jean Chauvel. Tout ce qu'il propose est frappé du sceau de l'évidence. Ainsi, les pommes soufflées en amuse-bouche, la soupe à l'oignon façon gratinée des Halles, la terrine de campagne, les escargots persillés en coquilles. On ajoute le rituel œuf mayo, le saumon mariné, la tête et langue de veau gribiche, la bouchée à la reine, le ris de veau aux morilles et les saint-jacques au beurre blanc. On boit là-dessus un de ces bourgognes de soif dont Jérôme Dumant a le secret, comme le mercurey les Perrières du Domaine Belleville à Rully. Et on achève sur une gourmandise maison à retomber en enfance, comme les profiteroles Valrhona ou la monumentale île flottante aux pralines roses. Réservez ! Il y a du monde… •



Le P'tit Chêne

7, rue Gros, Paris 16e • Tél. 01 42 88 29 27 • M° Ranelaghe • Carte : 45-55 € • 12h-14h30, 19h30-22h • Fermé samedi, dimanche

C'était Chaumette, institution voisine de la Maison de la Radio, avec ses banquettes, boiseries sculptées, son grand miroir. Sébastien Dufour, qui a fait ses classes chez les Dumant, notamment à l'Auberge Bressane, a repris le lieu avec son frère Adrien et s'attelle, à leur suite, à la rénovation de bistrots anciens conservés dans leur jus, y prodiguant une cuisine classique de bon ton.

Il avait repris Paul Chêne de la rue Lauriston. Le voilà revoyant Chaumette en P'tit Chêne, pour en faire un vrai bistrot avec sa personnalité, ses savoureuses spécialités, son équipe pleine d'entrain. Le bon rapport qualité-prix y demeure au programme. Le chef Étienne Guionnet, présent là depuis dix ans, reprend son répertoire petit-bourgeois avec sûreté.

À son programme : du simple, du classique, du sérieux. Bouchée à la reine, terrine de campagne, œuf mayo ou meurette, escargots au beurre persillé, ravioles de betterave au chèvre frais, belle andouillette 5A de Lemelle à Troyes sauce vin rouge et purée de pommes de terre, entrecôte pour deux ou trois sur planche avec ses frites maison, sauce poivre ou encore royal pot-au-feu remplissent leur office.

On loue les vins malicieux, comme le vertueux côte-de-brouilly du Château Thivin de Claude Geoffroy. On n'omet pas les desserts d'enfance, tel le craquant mille-feuille vanille de fondation, les crêpes Suzette ou le soufflé au chocolat. Un reproche : les serviettes en papier qui jurent avec les belles nappes blanches. Un regret : la maison ferme le week-end... •

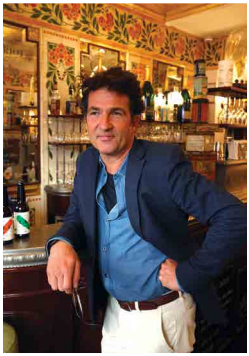
Le Petit Rétro

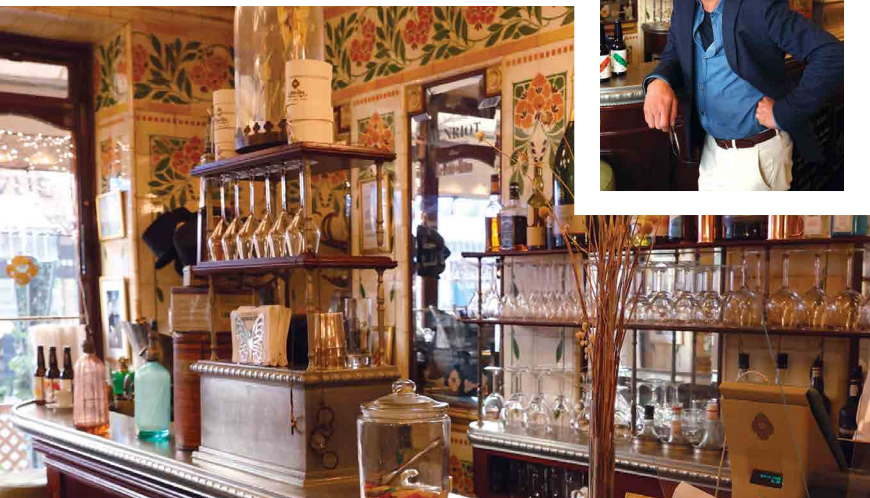
5, rue Mesnil, Paris 16e • Tél. 01 44 05 06 05 • M° Victor-Hugo • Menus : 26 €, 31 € (formule déj.) • Carte : 45-55 € • 12h-14h30, 19h-22h30 • Fermé dimanche

C'est une bonne pioche quasi popu au sein du 16e chic, une halte fameuse depuis 1904 – et classée ! – avec ses céramiques d'époque, son comptoir d'entrée où l'on peut venir boire un verre à toute heure, son cadre à l'ancienne conservé avec amour. Agrandi avec une double salle à l'identique, le lieu fait incontestablement le coup du charme. La maison a été revue bravement par les Poitier qui accueillent avec le cœur battant de néophytes gagnés par l'amour du métier.

Muriel est tout charme à l'accueil, Grégory, ex-journaliste télé, ajoute le bon conseil vineux, proposant le joli côteaux du Giennois de chez Poupat qui accompagnera les mets bourgeois cuisinés avec cœur par le chef Miguel Gonzalez, ajoutant une touche fraîche et moderne aux classiques intemporels. Salade frisée aux oreilles de cochon grillées, asperges vertes croquantes pistaches et burrata ou escargots, bulots rôtis, beurre d'algues et patates douces confites séduisent sans mal.

Il y a aussi la pluma ibérique, rôtie rosée, fenouil caramel, artichauts, rehaussée d'une pointe de réglisse, la blanquette de veau façon grand-mère avec riz noir vénéré ou le thon snacké, pané au sésame, flanqué de ses petites cocottes de légumes, dont de délicieux cocos plats. Les fromages sont signés Bordier, Grégory ayant outre celui de la tradition, le goût de la Bretagne. Et *in fine*, le paris-brest XXL généreusement crémeux au beurre praliné avec sa croquante pâte fait aisément plaisir à tous. •





Le Récepteur

3, avenue Théophile-Gautier, Paris 16e •
Tél. 01 42 88 56 46 • M° Ranelagh • Carte : 35-55 € •
7h30-22h30 • Tous les jours

Égal à lui-même, savoureux, sympathique et décontracté, avec sa grande terrasse parfaite pour l'été et pour se sentir en vacances en toute saison, à deux pas de la Maison de la Radio, ce bon bistrot de quartier joue le rôle de belle affaire relaxe d'un quartier chic qui aime à s'encanailler en gardant son quant-à-soi. Le jovial patron, Sébastien Loyer y accueille avec cœur, instillant sa bonne humeur perpétuelle et un enthousiasme communicatif, avec un bon mot pour chacun.

On vient goûter là des classiques de toujours, remis à jour par le chef grec maison Eleftherios Soulos, formé notamment au Grand Hôtel Grande Bretagne, place Syntagma à Athènes, et fidèle au lieu depuis belle lurette. Au menu et à l'ardoise, des choses simples, fraîches et bonnes vous attendent. 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.

On arrose le tout 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. •

Chez Fred

190 bis, boulevard Pereire, Paris 17e • Tél. 01 45 74 20 48 • M° Porte-Maillot •
Carte : 45-65 € • 12h-14h, 19h-23h • Fermé dimanche

Chez Fred revu par Laurent Hullo : un lieu affable dont on ne se lasse guère. La maison garde le charme d'antan, baisse ses prix, joue la qualité sans la ruine sous la houlette Benjamin Lavenne, passé notamment au Procope. Au programme : des idées de toujours revisitées au mieux de leur fraîcheur et de leur vérité.

Hullo, qui possède la faconde, la rondeur, la bonhommie d'un aubergiste d'autrefois, sort les meilleurs flacons, les petits comme les grands. Croix de Carbonnieux en blanc, Corton de chez Latour, Haut Bataillet côté Pauillac, alternent avec les coups de cœur du moment.

Escargots, œuf mimosa, façon meurette ou encore poché avec sa salade de lentilles, suprême de volaille sauce vin jaune et cèpes, cœur d'aloyau au thym, ail et pommes grenailles, filet de bœuf au poivre (un modèle du genre, extratendre, avec sa sauce superbe) enchantent. Les produits sont de haute tenue, à l'image du saucisson sec d'Auvergne venu de chez le voisin Seguin, qui fournit également les belles viandes.

L'œuf en neige aux pralines demeure le dessert star de la maison : à se tortiller la langue. Mais le baba au rhum ou les figues rôties en beignet ne sont pas mal. Courez chez Fred ! •

L'Entregdeu

83, rue Laugier, Paris 17e • Tél. 01 40 54 97 24 • M° Porte-de-Champerret • Menus : 45 € (formule déj.), 55 € (dîn.) • 12h-14h, 19h-22h • Fermé dimanche, lundi

C'était le bistrot coup de cœur des Tredgeu. Venu des Affranchis du 9e, Enrico Bertazzo a repris le lieu et officie en cuisine, tandis qu'un service alerte fait la salle avec entrain et conseille les vins avec pertinence. Les tarifs ont, certes, augmenté, mais la qualité, la précision et l'ambition suivent. Au programme, une cuisine bourgeoise délivrant un classicisme revu à l'aune de la modernité, produits de haute tenue à l'appui.

Les assiettes charment en douceur, à coups de carpaccio de saint-jacques aux topinambours, méli-mélo de maquereau en escabèche, superbe tatin d'oignons des Cévennes et crème de parmesan sans omettre le lièvre à la royale, morceau de bravoure en saison, aussi joli à voir que savoureux à déguster. La marée noble n'est pas en reste avec le turbot rôti, mousseline de panais et émulsion au lait de coco à la citronnelle. Là-dessus, la carte des vins ne déçoit guère comme avec le graves blanc du Château Les Clauzots et le fringant Fleurie de Foillard.

Les desserts réalisent un festival avec le délice au chocolat et fleur de thym, le baba au rhum avec sa douceur de jasmin au kirsch ou encore l'imparable soufflé à la mangue et crème glacée au muscovado. La maison de goût et de confiance de la porte de Champerret. •

Le P'tit Canon

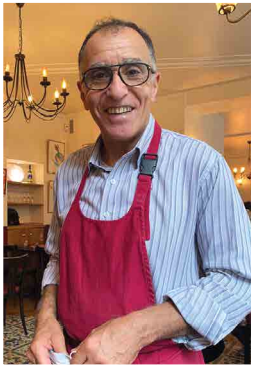
36, rue Legendre, Paris 17e • Tél. 01 47 63 63 87 • M° Malesherbes, Villiers, Rome • Menus : 18 €, 20 € (formule déj.) • Carte : 35-50 € • 12h-14h30, 19h-22h30 • Fermé dimanche

Ce bistrot de quartier a été repris par Thomas Joubert et Grégoire Devenyns. Ces joyeux lurons, qui ont roulé leur bosse ailleurs, l'ont rajeuni, dépoussiéré, éclairci, sans lui faire perdre sa belle nature de rade parigot. Le premier a travaillé avec les frères Dumant (Pizzeria d'Auteuil, Auberge Bressane), tandis que le second fut boulanger, avant d'œuvrer chez les Dumant (Villa des Ternes). Ils ont redonné du sens au lieu.

Comme les Dumant l'ont fait aux Crus de Bourgogne et aux Marches, ils soignent le frichti et bichonnent le choix de vins, sans jamais hausser le ton sur les tarifs. Le prix du chiroubles de Steeve Charvet (23 €) dit tout de l'esprit maison et de son essence : la générosité sans fard. On porte attention ici aux provenances mais on ne rajoute pas le prix du trajet. On se régale ainsi de jambon persillé ou d'andouillette (sauce moutarde) signés Bobosse à Saint-Jean-d'Ardières.

La saucisse vient de chez Conquet à Laguiole et l'aligot, exécuté selon les règles, a du répondant. On ajoute la salade folle avec sa belle tranche de foie gras frais, les poireaux vinaigrette, le hareng pommes à l'huile, le confit de canard aux pommes sarladaises, le joli parmentier de canard servi avec sa salade.

In fine, on se régale d'un gâteau nantais, nettement imbibé de rhum, ainsi que d'un léger baba, garni de pralines roses.
Bref, voilà l'une des belles affaires du nord-ouest parisien. À saisir ! •



Chez Pradel

168, rue Ordener, Paris 18e • Tél. 01 42 64 24 97 • M° Jules-Joffrin, Guy-Moquet • Menus : 13,50 €, 16,50 € (formule déj.) • Carte : 35 € • 8h-22h30 • Fermé lundi

Avec sa devanture boisée et rouge rétro, cette institution de la rue Ordener 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 euros, on se régale d'une authentique cuisine bistrotière. Caviar d'artichauts, zeste citronné et asperges blanches, bavette d'aloyau sauce poivre et ses frites fraîches, fish & chips fin et craquant 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. On arrose le tout de vins au verre sans prétention mais bienvenus. Les desserts se défendent également plutôt bien : crème et mousse au chocolat, pannacotta, tiramisu aux framboises séduisent sans mal. En salle, le bon Issa, et derrière les fourneaux, « Coco », qui a repris il y a six 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 et en prime un excellent café bien serré et noiseté de la Brûlerie du Zinc. •

Quedubon

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

C'était la table du truculent Gilles Bénard, lieu de fête et de vie, ranimant une rue endormie au bout des Buttes-Chaumont, à quelques pas du métro. C'est la demeure de Marc-Antoine Surand, ayant fait florès dans l'événementiel, qui tint table sur péniche (Mademoiselle, jadis, au pont Marie). Ce joyeux aubergiste choisit les vins avec sûreté et les produits avec passion : carreau des producteurs à Rungis, poissons livrés chaque jour, crème et beurre de Borniambuc en Normandie. Il propose les mets vifs et bien assaisonnés de Yuta Yotoke, passé au Villaret et aux Climats.

Le lieu a du chic avec ses tables en métal, son comptoir d'entrée, ses tons grisés. Le menu du jour sur ardoise est une grandissime affaire (exemple 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, érigeant les abats en rois du lieu (cervelle meunière aux câpres, ris de veau croustillant, pommes grenailles). Les vins sont malicieux avec une carte aux 200 références (menetou salon d'Henry Pellé, côtes-du-rhône rouge la Réméjeanne) parfaits pour se marier avec les saint-jacques en carpaccio, le lieu jaune aux légumes sautés, le pied de veau avec la queue de bœuf. Et, *in fine*, des desserts jouant la tradition bistrot avec brio : fontainebleau, île flottante ou jolie tarte Tatin. Voilà ce qui vous attend là comme un pur bonheur à saisir. •

Mensae

23, rue Mélingue, Paris 19e • Tél. 01 53 19 80 98 • M° Pyrénées • Menus : 22 € (formule déj.), 39 € (dîn.), 57 € (dégustation) • Carte : 30-50 € • 12h15-14h30, 19h15-22h30 • Fermé dimanche, lundi

C'est drôle, savoureux, dynamique, de prix modérés, enlevé avec sagesse. Thibault Sombardier avait créé le lieu avec Kevin d'Andrea son ex-compagnon du Meurice et finaliste de Top Chef. Kévin parti, Thibault continue d'agiter les papilles de ce coin du 19e, proche des Buttes-Chaumont. Dans un décor charmeur, minimaliste mais chaleureux, l'italien Giulio Bronzino s'active aux fourneaux et délivre une fraîche cuisine de terroir revisitée au fil du marché et de menus sages.

Le style ? Bistrot version jeune, avec du goût, de la vivacité, de l'accent, oscillant entre tradition et bistronomie : saint-jacques servies crues avec kumquats et riz noir croustillant, poireaux mimosa, filets de maquereau de ligne grillés, houmous de betterave. Bref, du bon, du frais, du sensé pour un ensemble mitonné avec justesse à partir de produits fins et choisis.

La maison sait aussi faire honneur aux belles viandes et au gibier. On aimera par exemple la jolie selle d'agneau façon Wellington à partager, le feuilleté de pigeon au foie gras ou la superbe épaule d'agneau effilochée, pâtes fraîches au maïs, pop-corn et jus d'agneau corsé. Sans omettre les douceurs séductrices tels le rafraichissant Bloody Mary tomates et fraises, piment d'Espelette et oseille veinée, le malicieux fondant au chocolat ou encore le soufflé aux pistaches grillées. Au fil d'une cave d'orientation plutôt nature, on pioche le joyeux merlot bordeaux dit The Naturel Circus qui ne fait guère monter la note. Vive Mensae ! •

Le Baratin

3, rue Jouye-Rouve, Paris 20e • Tél. 01 43 49 39 70 • M° Belleville, Pyrénées • Menu : 20 € (déj.) • Carte : 38-50 € • 12h-14h30, 19h-23h • Fermé samedi soir, dimanche, lundi, mardi midi

Meilleur bistrot du monde pour les initiés, dont Pierre Hermé qui est un habitué, ce Baratin porte mal son nom. On n'y « baratine » d'aucune façon. Mais on y propose les délices canailles de Raquel Carena, l'une des dernières « mères » parisiennes. Cette native de Cordoba en Argentine, est présente depuis 35 ans dans son antre chic du 20e, dans un cadre de bouclard à l'ancienne plein de charme et de verve. Derrière le bar, Philippe Pinoteau vous fait goûter des vins tendres et choisis, en vous menant du Val de Loire aux rives du Rhône, sans omettre les croupes du Beaujolais.

La carte et les mets changent tous les jours, s'inscrivent sur l'ardoise, se cuisinent en douceur et se goûtent avec plaisir et sagacité. On aime toutes les variations de Raquel, sur le thème des abats. Ainsi sa version fine et raffinée du bon vieux fromage de tête servi avec un cornichon en pickle et son splendide couplet sur la langue de veau sauce gribiche.

On y ajoute le lieu de ligne aux légumes du moment, le magnifique mariage des tripes et du pied de veau au pimenton et pommes de terre, plat qui fit jadis la gloire de la grande Olympe Versini, au temps de la rue Nicolas-Charlet. Et on achève sur une crème vanille ou un fondant au chocolat au coulis de clémentine. Le prix du menu déjeuner ici même : 20 € tout rond. Autant dire un cadeau pour tant de vrai bonheur. •

La Vierge

58, rue de la Réunion, Paris 20e • Tél. 01 43 67 51 15 • M° Buzenval, Alexandre-Dumas • Menu : 18 € (déj.) • Carte : 35 à 50 € • 11 h-minuit (caviste en continu) • Tous les jours

La devanture, à l'angle de la rue de la Réunion, égrène ses mentions de produits régionaux et sa promesse de bistrot-caviste. À travers les grandes fenêtres, on entrevoit un décor chaleureux, évoquant une maison de famille avec ses étagères vineuses et ses espaces séparés par le zinc central jouxtant la cuisine ouverte.

Aux fourneaux, Jack Bosco Baker, jeune Anglais, passé par le Grand Bain et le proche Jourdain délivre des petites assiettes vives et fraîches. Le ceviche de maigre enveloppé d'une feuille de radicchio, les moules grillées nageant dans un bassin de beurre blanc citron confit ou les divines saint-jacques crues en direct du port de Saint-Malo côtoyant pickles de shitakés, sur fond de beurre noisette persillé, constituent un festival iodé. On n'oublie pas les joues de lotte avec tomates et rutabagas braisés, mais aussi une courte mais savoureuse partition carnée, comme la fondante échine de cochon rencontrant orange, pissenlit et oignons rouges.

Sur cette carte changeante, le choix de vins se fait éclectique avec le vif et perlant muscadet de chez Bonnet-Huteau ou le jurassien arbois du Cellier des Thiercelines. Les desserts sont eux en demi-teinte. Si on loue l'admirable crumble pommes-poires avec sa formidable crème anglaise vanillée, le gâteau au chocolat escorté de sa crème crue est bon mais plus banal.

Service sympa, ambiance relaxe et bon enfant. Le jeu des petites assiettes ne ruine pas, et même si l'essence de bistrot tradi se voit un brin estompée, on apprécie ce registre « bistronomique » fort bien maîtrisé. •

Le Pouilly Reuilly

68, rue André-Jouineau • 93310 Le Pré-Saint-Gervais • Tél. 01 48 45 14 59 • M° Pré-Saint-Gervais, Porte-de-Pantin • Menu : 28 € • Carte : 35-55 € • 12h-14h30, 19h-21h45 • Fermé samedi, dimanche

Vieux, beau, sympa, affable, avec son néon, ses horloges qui pendent du plafond, son comptoir d'entrée ou l'on lève le coude à l'apéro, l'accueil complice, le tout à la porte de la capitale : c'est le Pouilly Reuilly. Le lieu posséda jadis son étoile pour ses œufs en meurette, ses escargots, sa cuisine à l'ancienne. Christian Millet, qui a racheté ce chef-d'œuvre en péril, n'a rien changé à son esprit, ni à la déco dans son jus.

Le chef Felix Jung, passé chez Michel Guérard à Eugénie et Coretta dans le 17e, mitonne la tradition à sa manière agile, jouant le mets connu, revu, sans chichi ni esbroufe. Céleri rémoulade, salade de lentilles tièdes, museau vinaigrette, poêlée d'escargots se goûtent sans chipoter. Les plats emblématiques ? Ils se nomment tête de veau ou rognon de veau entier grillé, belle entrecôte poêlée nature ou sauce poivre. Il y a, en accompagnement, de vraies frites tranchées main ou d'exquises pommes sarladaises, aillées et crémées.

En dessert, on ne loupe pas le baba au rhum, ni l'exquise crème à la vanille façon Jean Delaveyne (une sorte de crème brûlée… mais non brûlée). Christian Millet, qui est fils de (grand) pâtissier de la rue Saint-Dominique, a de qui tenir. Et côté vins, faites confiance au reuilly de Charpentier, frais comme l'onde. Si vous avez des cousins d'Amérique en visite à Paris, faites-leur passer la porte de Pantin. Ils ne seront pas déçus. •

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

PASS DÉCOUVERTE

TESTEZ GRATUITEMENT LE PLUS GRAND MARCHÉ DE PRODUITS FRAIS AU MONDE PENDANT UNE JOURNÉE

TOUS LES PRODUITS DONT VOUS AVEZ BESOIN DANS UN MÊME LIEU, À DES TARIFS COMPÉTITIFS

POUR OBTENIR VOTRE PASS,
Rendez-vous sur
www.myrungis.com

Offre réservée aux professionnels

01 41 80 80 75 - rungis.accueil@semmaris.fr
Rungis Accueil 24, rue des Meuniers - BP 40316 - 94152 Rungis
www.myrungis.com - L'Espace Client des acheteurs du Marché de Rungis

Créateur des guides qui portent son nom, **Gilles Pudlowski**, souvent associé au pseudonyme **Pudlo**, est, depuis toujours, un amoureux inconditionnel des **bistrots** et de la gastronomie. Depuis le début de sa carrière, l'art de vivre, les plats savoureux et authentiques, l'histoire, la convivialité des bistrots parisiens résonnent de manière forte chez ce chroniqueur. infatigable et précurseur, toujours à l'affût du bon, du vrai et de la nouveauté.

Aux côtés des grands chefs qu'il a participé à révéler et lancer, 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 inlassablement les routes de France et visitant les tables de tous bords, dénicheur de talents, témoins des modes et des tendances et visitant les tables de tous bords, il apparaît comme *une référence du bistrot*, genre auquel il est profondément attaché.

Il publie chaque jour ses coups de cœur, ses découvertes et ses bonnes adresses partout en France et au-delà sur son blog gillespudlowski.com et sur son compte Instagram @gillespudlo.

Vous souhaitez digitaliser votre commerce ?
Nous sommes là.
www.iledefrance.fr/cheque-numerique
La Région soutient la transition numérique des restaurateurs avec le Chèque numérique. Cette aide pouvant aller jusqu'à 1 500 € permet aux cafetiers, restaurateurs, artisans et commerçants franciliens d'améliorer leur gestion digitale, d'accroître leur marketing digital et de développer la vente en ligne.
TOUTE UNE RÉGION AVEC VOUS
Région ileDeFrance

REMERCIEMENTS

Ce petit guide n'aurait pu être réalisé sans l'aide active de quelques amis et supporters fidèles.

Ainsi, Benjamin Berline pour ses constants efforts, Maurice Rougemont, notre photographe complice, qui a sillonné Paris avec ardeur pour réaliser de fringants portraits de bistrotiers au grand cœur.

Nos partenaires : Rungis et le gourmand PDG de la Semmaris, Stéphane Layani, Staub et ses cocottes en fonte, indispensables aux bons mets mijotés, l'association pour la reconnaissance de l'Art de Vivre dans les Bistrots & Cafés de France œuvrant pour la sauvegarde de nos comptoirs et l'inscription de cet art de vivre singulier au patrimoine immatériel français, le club Vignobles et Signatures et sa palette de domaines familiaux aux belles valeurs, KNS Lease qui aide les jeunes chefs à s'installer, enfin la Région Ile-de-France qui a à cœur de mettre en valeur ces institutions du bon vivre que sont les bistrots parisiens.

Pia Clévenot, Maïté Le Hyaric, Maryse Grimont et Sylvie Denis d'Edita, nos bonnes fées, qui ont 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.

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

*Toutes les photos ont été réalisées par © **Maurice Rougemont***
hormis les établissements suivants :

Photo de Gilles Pudlowski (préface) © Hugo Cohen
L'Épi d'Or Paris 1er © Benedetta Chiala
La Poule Au Pot Paris 1er – Portrait : © Franck Juery – Décor : © Hervé Goluza
L'Ami Louis Paris 3e © Gilles Pudlowski
Au Moulin à Vent Paris 5e – Portrait : © Gilles Pudlowski
Le Bon Saint-Pourçain Paris 6e – Décor : © Mister Tripper
Le Comptoir Paris 6e – Décor : © Yves Duronsoy
Le Bistrot de Paris Paris 7e © Mayjunephotography
Café Lignac Paris 7e © Yann Deret
Le Bon Georges Paris 9e – Portrait : © Gilles Pudlowski
Les Arlots Paris 10e – Portrait : © Gilles Pudlowski – Décor : © Lola Reboud
Chez Marius Paris 10e © Timothé Angers
Le Chardenoux Paris 11e – Décor : © Jerôme Galland – Plat : © Géraldine Martens
Les Petits Parisiens Paris 14e – Décor : © Jérôme Galland
Le Sévero Paris 14e – Décor : © Bernhard Winkelmann
Le Bélisaire Paris 15e – Décor : © Maurine Tric
Les Pères Siffleurs Paris 15e © Vincent Nageotte
Le Récepteur Paris 16e – Portrait : © Gilles Pudlowski
Le P'tit Canon Paris 17e – Décor : © Geraldine Martens – Portrait : © Philippe Schaff
L'Entregdeu Paris 17e – Décor : © cookheure
Mensae Paris 19e – Décor : © Cyril Zekse – Portrait : © Laurent Dupont

Directeur-rédacteur en chef
Gilles Pudlowski

Avec la collaboration de
Benjamin Berline, Maurice Rougemont,
Pia Clévenot, Michaël Pudlowski

Coordination
Benjamin Berline

Mise en page, suivi éditorial, photogravure
Edita - La Fabrique des Livres, Tours
Maryse Grimont & Sylvie Denis

Gilles Pudlowski
Blog : www.gillespudlowski.com
Instagram : @gillespudlo

Les Pieds dans Le Plat
283 avenue Lecourbe, 75015 Paris

Achevé d'imprimer en France sur les presses d'escourbiac l'imprimeur
au cœur du Tarn, en mai 2022.

Imprimé en France

Trophées Pudlo des Bistrots

ÉDITION 2022

Cet exemplaire ne peut être vendu et est distribué à titre gratuit