

## Tour de tables

### Le Chardenoux

**HISTORIQUE** Ancien rendez-vous des maraîchers de Montreuil, l'un des derniers vrais bistrot de la capitale restitue l'esprit qui fut le sien dès 1908. Un bar en marqueterie de marbres, un comptoir en étain ciselé et une cuisine du terroir finement revisitée par Cyril Lignac.

The former canteen for the Montreuil market gardeners is also one of the last real Paris bistrot, with an authentic 1908 decor: a marble marquetry bar with hammered tin counter and traditional fare with a sophisticated twist added by Cyril Lignac. The Chardenoux is a historical temple in the city's gourmet legacy. [www.cyrillignac.com](http://www.cyrillignac.com)



### La Régalade

**BIB GOURMAND** excentré dans le 14<sup>e</sup> arrondissement. Bruno Doucet a pris avec brio la relève d'Yves Camdeborde. La simplicité du cadre sert une cuisine gastronomique inspirée du Sud-Ouest, la poitrine de cochon fermier caramélisé est une révélation.

This restaurant is a bit off the beaten track in the 14th arrondissement. Chef Bruno Doucet, who took over after Yves Camdeborde, serves Southwest-style gourmet cuisine in a simple setting; the caramelized free-range pork breast is a revelation. Reservations essential.

49, avenue Jean-Moulin, 14<sup>e</sup> arr. Tél. +01 45 45 68 58. Réserver est indispensable.

### Le Buisson Ardent

**ANCIEN RELAIS** de poste du 5<sup>e</sup> arrondissement, la salle conserve les fresques et boiseries de 1925.

La lettre de mission du chef Stéphane Mauduit tient en deux mots : transmettre et surprendre.

En réponse : le menu Terroir et les notes inédites d'un coulis de poivrons à l'anchois pour accompagner des noix de Saint-Jacques et leur fondue d'endives.

This former coachhouse in the 5th arrondissement still has frescoes and paneling dating to 1925. Chef Stéphane Mauduit's guiding principles are crystal clear and succinct: transmit and surprise. He is committed to traditional fare, the famous "terroir," and a few innovations like anchovy-flavored pepper coulis with scallops and endive fondue.

[www.lebuissonardent.fr](http://www.lebuissonardent.fr)

