

STYLE DE VILLE PARCOURS

Tournée des bistrots

▣ TEXTE : NOÉMIE BARRÉ

Souvent plus petits qu'une brasserie, ces incontournables parisiens font la part belle à la cuisine française, où les classiques du genre sont assaisonnés au goût de l'époque. On y va pour le réconfort et les impertinences relevées dans les assiettes, parfois dans le décor.

Mémoire rafraîchie : Le Chardenoux

Campé depuis 1908 face à la très gourmande rue Paul Bert, Le Chardenoux a gardé ses attraits d'origine qui ont su séduire les monuments historiques : plafond céleste, moulures chantilly, comptoir en étain supporté par un bar en marqueterie de marbres, murs habillés de miroir qui reflètent l'âme du lieu. Chapeauté de sa marquise en fer forgé, **ce petit bistrot – 40 couverts – accueille midi et soir les amateurs d'une cuisine de tradition, concoctée avec passion et modernité par le chef Cyril Lignac.** Inépuisable missionnaire du goût, il gère au quotidien les fourneaux de son restaurant de cuisine délicate Le [Quinzième] et de son bijou de Chardenoux. Ici, les produits du terroir prennent un coup de jeune, sans trahir la mémoire, ni les papilles : poêlée de chipirons au piment d'Espelette, raviolo de foie gras sur un lit de crème émulsionnée, cocotte de cabillaud au vin jaune, ris de veau ou tartare de bœuf au couteau, chaque bouchée est un concentré de joies simples, à partager entre amis. On sauce son plat, on goûte celui des autres, on s'interroge sur le dessert. Copiera-t-on ces amoureux aux cheveux blancs qui se partagent une gaufre géante ? Cédéra-t-on à la tentation du paris-brest ? Finalement, un baba au vieux rhum, adouci de sa crème fouettée à la vanille sera le centre de toutes les attentions. Le chef l'avoue lui-même, quand il finit son service au Quinzième, il traverse souvent tout Paris pour dîner dans sa deuxième maison, et se nourrir des accents généreux et sincères d'un plat empreint de souvenirs d'enfance.

Brigade mondaine : La Fidélité

Quand les rois de la nuit parisienne (André, Lionel...) passent à table, ils jouent la carte brasserie française. Décor d'atmosphère, avec ses impressionnants volumes, moulures, lustres et miroirs, où les grandes tables comme les duos trouveront leur place, au centre de tous les intérêts ou à l'abri des regards. On préfère déjeuner à la lumière du jour sur la mezzanine et dîner en bas, sous un éclairage feutré. Côté cuisine, les plats se réclament des grands classiques, foie de veau, terrine de cochon, pot-au-feu, brioche façon pain perdu, et sont assez honorables. Le show de la salle l'emportant souvent sur celui de l'assiette.

Source de bienfaits : La Fontaine de Mars

La rue Saint-Dominique, fleuve gourmand du VII^e, lit du chef Constant, berceau du Thourmieux de Piège, alluvion de L'Ami Jean, est le point d'ancrage d'un des plus anciens bistrots parisiens, La Fontaine de Mars. Un décor de bois et de damiers rouge et blanc porte l'établissement depuis plusieurs générations, sans jamais désempir. Sérieux militaires, familles bourgeoises du quartier, bons vivants de tous pays composent la carte des habitués depuis toujours. En bas, on vient se régaler bruyamment de bons produits du Sud-Ouest, d'un tartare, d'une blanquette ou d'un poulet fermier, arrosés d'un madiran ou d'un broUILLY. Ou bien, comme la famille Obama, on préfère garder son calme et réserver l'un des salons du premier étage.



Photo: Thomas Dreyer

infos
pratiques_

1_ La Fontaine de Mars l'un des plus anciens bistrot parisiens 2_ Le Chardenoux a conserve sa decoration d'origine 3_ Le baba au vieux rhum et sa crème fouettée à la vanille une spécialité du Chardenoux

Chic canaille : Le Comptoir du Relais

Idealement situe à Odeon, ce micro-bistrot réunit au déjeuner les élégantes du quartier et les touristes de tout horizons venus se ressourcer auprès des noumtures bien terrestres mitonnées par Yves Cambdeborde. Service non-stop la journée, plats du jour inscrits sur les miroirs garçons (em)presés, l'ambiance est effervescente, les assiettes réconfortantes. Au dîner, le généreux chef, ancien du Crillon époque Christian Constant, innove tous les soirs de la semaine, avec un menu gastronomique et unique. L'addition qualité + prix très corrects fait recette, l'adresse reste prise d'assaut.

Pas ampoulé : Les Cocottes de Christian Constant

Un comptoir pour déjeuner perché, des verrines transparentes et de robustes marmites Staub, le dernier poussin de Christian Constant mêle cadre contemporain et héritage du passé. Dans leur nid de fonte, palombe, épaule d'agneau, Saint-Jacques ou œufs brouillés passent du four au bec des gourmets. Itou pour les desserts, crumble en tête. Sous les couvercles, le parfum de la mémoire collective, les accents bienveillants d'une cuisine dite de terroir, délicatement accommodée aux goûts du jour. Clientèle d'affaires, familiale ou internationale, tous viennent ici pour un casse-croûte chic, simple et généreux.

Jolie Môme : Germain

Avec ses touches de couleurs aadulées, son allure vintage 50's et les gambettes galbees de la grande "Sophie" de Xavier Veilhan, Germain, à première vue, détonne dans la catégorie bistrot. Pourtant en y regardant de plus près, les chaises noires sont des Thonet, le damier du sol est en carrelage, le bar est en marbre, les murs sont en papier peint gaufré. Les codes sont là, revus par l'œil chahuteur d'India Mahdavi. Sur feuille volante comme tapée à la machine, la carte énonce les chapitres du repas : salades, entrées, pâtes et riz, poissons/viandes, desserts, empruntent à la cuisine française – œuf cocotte –, piochent un peu côté GB et US – fish & chips ou burger – chipent des plats d'Asie et détournent les saveurs de Méditerranée. Une joyeuse palette de genres et de gens •

Le Chardenoux

Ouvert tous les jours, midi et soir.

Menu déjeuner, la semaine, 25 €.

A la carte environ 40 €. 1, rue Jules Vallès, 75011. Tél. 01 42 56 11 26.

La Fidélité

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir. Déjeuner entre 16 et 21 €.

A la carte, foie gras, 14 € ; croustillant de joue de bœuf, 18 €. 12, rue de la Fidélité, 75010. Tél. 01 47 70 19 34.

La Fontaine de Mars

Ouvert tous les jours, midi et soir.

Plat du jour, 20 €, confit de canard landais, 21 € ; blancs de poireaux, 11 €. 129, rue Saint-Dominique, 75007. Tél. 01 47 05 46 44.

Le Comptoir du Relais

Ouverts tous les jours, midi et soir.

Œuf mayo, 5 €, poularde au pot, 20 €, riz au lait, 8 €. Menu du soir, 50 €. 9, carrefour de l'Odéon, 75006. Tél. 01 44 27 07 97.

Les Cocottes de Christian Constant

Ouvert tous les jours, sauf le

dimanche, midi et soir. Cocottes de 12 à 24 €. Desserts, dont la fameuse tarte au chocolat, 8 € environ.

135, rue Saint-Dominique, 75007.

Germain

Ouvert tous les jours, midi et soir.

Steak frites, 16 €, entrecôte de veau, 29 €, crème brûlée, 7 €. 25-27, rue de Buci, 75006. Tél. 01 43 26 02 93.