



Le Comptoir du Relais dans sa version nappée du soir. SORIANO/LE FIGARO

FIGAROSCOPE

LE BISTROT IDÉAL des Parisiens

Abordable, havre de la bonne franquette et adepte d'un décorum pur jus : tel est le portrait-robot du bistrot rêvé de 2011, comme le révèle le dernier sondage du Figaroscope. Les fanatiques du genre, répartis en trois familles, font pourtant valser les étiquettes, entre chic et bistronomie. À chacun ses adresses, à chacun ses idoles !

DOSSIER RÉALISÉ PAR ANNE-CHARLOTTE DE LANGHE, ALEXANDRA MICHOT ET COLETTE MONSAT

Autant l'avouer sans rougir : le client de bistrot (nous y compris !) est un utopiste qui adore les clichés. D'après la consultation lancée entre le 4 et le 12 avril sur les sites Internet du Figaro et du Figaroscope, voici le profil idéal de son point de chute gourmand : affichant un menu de plats traditionnels type blanquette et œuf mayo (20,2 %), jouant à fond la carte de la nappe à carreaux et du zinc patiné par le temps comme par les rondelles de saucisson (16,9 %), et surtout, facturant son menu moins de 30 € (près d'un internaute sur quatre). Contre toute attente, peu importe la présence à l'ardoise de desserts façon grand-mère (primordiale pour 2,2 % des votants seulement), laquelle pèse beaucoup moins lourd dans la balance que le sourire d'un patron chaleureux

(8,6 %) ou qu'un service pro et sympa (11,8 %). En cherchant bien, ce bistrot-là existe... ! Encore faut-il prendre la peine de défricher la jungle de ce genre culinaire au top de la tendance parisienne (et française) depuis vingt bonnes années déjà. Dans le sillon des

chefs frais émoulus de l'écurie Constant (Le Violon d'Ingres, Le Café Constant, Les Cocottes...), d'autres se sont engouffrés. Faisant naître, d'un coup de marmite magique, de nouvelles familles d'incorrigibles « bistrovores ».

A.-CDL

BISTROT/BRASSERIE : QUELLES DIFFÉRENCES ?

On les confond parfois, tant leur ambiance et leur menu peuvent être proches.

À l'origine, le terme « brasserie » désignait ces grands établissements, souvent d'origine alsacienne, où l'on servait la bière, produite sur place. La plupart se sont installées à Paris après la guerre de 1870, telle Zimmer ou Lipp. À l'inverse, le bistrot est d'abord un café, voire un marchand de vins qui, peu à peu, s'est mis à proposer une petite restauration. Autre différence de taille : la brasserie, elle, est ouverte en continu. On peut s'y restaurer à toute heure, 7 j./7. Mais ce que l'on aime, chez l'un comme chez l'autre, c'est leur façon de « brasser du monde ».

A. M.

SEMAINE DU MERCREDI 20 AU 26 AVRIL 2011



NOS PRÉFÉRÉS

- BENOÎT.** 20, rue Saint-Martin, IV^e. Tél. : 01 47 53 73 34.
- CHEZ RENÉ.** 14, boulevard Saint-Germain, V^e. Tél. : 01 43 54 30 23.
- D'CHEZ EUX.** 2, avenue de Lowendal, VII^e. Tél. : 01 47 05 52 55.
- CAFÉ CONSTANT.** 139, rue Saint-Dominique, VII^e. Tél. : 01 47 53 73 34.
- L'ÉVASION.** Place Saint-Augustin, VIII^e. Tél. : 01 45 22 66 20.
- CHEZ GRENOUILLE.** 52, rue Blanche, IX^e. Tél. : 01 42 81 34 07.
- CHEZ CASIMIR.** 6, rue de Belzunce, X^e. Tél. : 01 48 78 28 80.
- ASTIER.** 44, rue Jean-Pierre-Timbaud, XI^e. Tél. : 01 43 57 16 35.
- LES CAVES PÉTRISSANS.** 130 bis, avenue Niel, XVII^e. Tél. : 01 42 27 52 03.
- LES SYMPLES DE L'OS À MOELLE.** 18, avenue de la République (Issy-les-Moulineaux). Tél. : 01 41 08 02 52.

Les formidables entrées des Symples à Issy-les-Moulineaux.

L'amateur de BISTROTS « TRADI »

Il admet un faible pour les patrons à gouaille et à bretelles, les mijotés à l'ancienne, parfois même le rouge en pichet. Pas du genre à s'extasier sur une feuille de roquette ou une émulsion de carotte, il préfère les assiettes testostéronées, se méfie des « plats d'auteur », s'épanouit dans le charme rassurant du déjà vu.



Bobosse, patron du Quincy et figure emblématique du bistrot « tradi ».

- Son menu type :** des poireaux vinaigrette, une andouillette estampillée « 5A »-purée, une crème caramel.
- Sa lubie :** une blanquette en verrine, un jour de grosse fatigue.
- Sa phobie :** un carpaccio de bar au yuzu, sorte d'aberration girly à fuir de toute urgence.
- Son film culte :** *Les Tontons flingueurs* de Lautner, dont il connaît par cœur les dialogues d'Audiard.
- Sa bande-son :** *Les Copains d'abord* de Brassens.

Son icône : Bobosse (Michel Bossard), le chef truculent du Quincy (avenue Ledru-Rollin, XII^e).
Ses adresses : pour bons vivants décomplexés, comme lui. C.M.

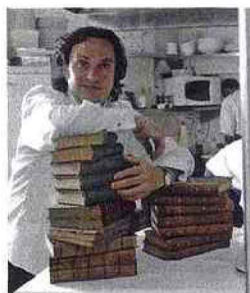
Le Paul Bert, un bistrot incarné par son patron Bertrand Aubouneau.

Le fan de BISTRONOMIQUES

Il suit de près cette génération de chefs formés dans les grandes maisons, capables d'anoblir la joue de bœuf et de donner un cachet patricien au moindre gratin. Il lit le *Figaroscope*, piste les adresses des foodies blogueurs, avoue un penchant pour les vins nature et la poitrine de cochon. Peut facilement frayer avec les biobovores, moins compatibles avec les stricts végétariens.

Son menu type : terrine maison, paleron de bœuf braisé légumes de saison, riz au lait caramel au beurre salé.
Sa lubie : des chips de la très chic betterave chioggia, à minuit, dans son bain.
Sa phobie : un faux jambon de pays sous cellophane.
Son film-culte : *Soul Kitchen* de Fatih Akin, pour la cuisine et l'ambiance festive, made in Hambourg.

Sa bande-son : *Les Marchés de Provence* de l'inoxydable Bécaud, à tue-tête en épluchant ses courgettes.
Son icône : Yves Camdeborde, chef de file des bistronomiques, immortalisé par l'émission « Masterchef ».
Ses adresses : pointues, malignes, imbattables dans leur rapport qualité-prix-plaisir.



Yves Camdeborde, chef de file de la bistronomie.



NOS PRÉFÉRÉS

- LA RÉGLADE SAINT-HONORÉ.** 123, rue Saint-Honoré, 1^{er}. Tél. : 01 42 21 92 40.
- LE CAFÉ DES MUSÉES.** 49, rue de Turenne, III^e. Tél. : 01 42 72 96 17.
- LE COMPTOIR DU RELAIS.** 9, carrefour de l'Odéon, VI^e. Tél. : 01 44 27 07 97.
- L'AMI JEAN.** 27, rue Malar, VII^e. Tél. : 01 47 05 86 89.
- LE VILLARET.** 13, rue Ternaux, XI^e. Tél. : 01 43 57 89 76.
- LE REPAIRE DE CARTOUCHE.** 8, boulevard des Filles-du-Calvaire, XI^e. Tél. : 01 47 00 25 86.
- BISTROT PAUL-BERT.** 18, rue Paul-Bert, XI^e. Tél. : 01 43 72 24 01.
- BEURRE NOISETTE.** 68, rue Vasco-de-Gama, XV^e. Tél. : 01 48 56 82 49.
- LE TROQUET.** 21, rue François-Bonvin, XV^e. Tél. : 01 45 66 89 00.
- LE BARATIN.** 3, rue Jouye-Rouve, XX^e. Tél. : 01 43 49 39 70.

SEMAINE DU MERCREDI 20 AU 26 AVRIL 2011



Vêtu de briques et de broc, l'Absinthe sur la jolie place du Marché-Saint-Honoré.

L'addict de BISTROTS CHICS

Li aime un certain hédonisme, une décontraction tenue, un service personnalisé. Il se reconnaît dans la clientèle d'habités. Des gens de qualité et de bonne compagnie, comme les vins et les produits. Il choisit la formule déjeuner pour mieux déborder en s'offrant une cuvée prestigieuse, un plateau de fromages, un supplément morilles. Il sait manger, apprécie la nouveauté mais n'aime rien tant que les classiques (très) légèrement twistés.



Cyril Lignac, le très cathodique chef du Chardenoux

Son menu type : asperges vertes et bellota, ris de veau et légumes nouveaux, fromages de chez Marie Quatrehomme, baba au rhum vieux.

Sa lubie : une apéro-party avec des nems de reblochon, comme à Megève.

Sa phobie : du foie gras en bloc, beurk.

Son film culte : Vatel, de Roland Joffé, ou les malheurs d'un pro du buffet.

Sa bande-son : La Recette de l'amour fou, de Serge Gainsbourg.

Son icône : Cyril Lignac, qui met à sa sauce les vieux bistrotts dans leur jus.

Ses adresses : bien élevées, pour enfants gâtés qui aiment s'encanailler. **A. M.**

NOS PRÉFÉRÉS

LE BISTRO VOLNAY. 8, rue Volney, 11^e. Tél. : 01 42 61 06 65.

CHEZ LES ANGES. 54, boulevard de La Tour-Maubourg, VII^e. Tél. : 01 47 05 89 86.

L'ABSINTHE. 24, place du Marché-Saint-Honoré, I^{er}. Tél. : 01 49 26 90 04.

MOUSTACHE. 3, rue Sainte-Beuve, VI^e. Tél. : 01 42 22 56 65.

LE CINQ MARS. 51, rue Verneuil, VII^e. Tél. : 01 45 44 69 13.

CHEZ JULIEN. 1, rue du Pont-Louis-Philippe, IV^e. Tél. : 01 42 78 31 64.

LE CHARDENOUX. 1, rue Jules-Vallès, XI^e. Tél. : 01 43 71 49 52.

LE GRAIN DE SEL

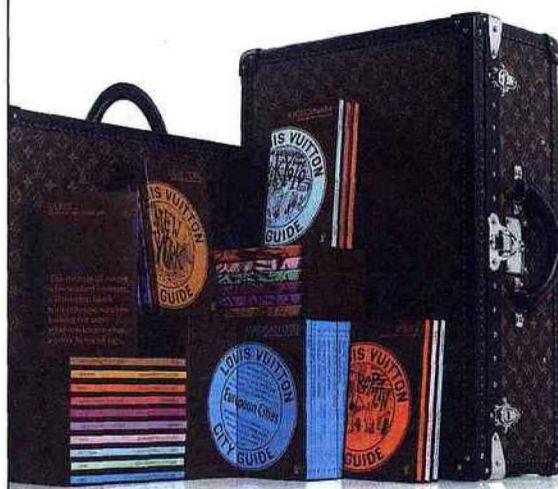
Roquettophobie

Les affinités électives ne se limitent pas aux êtres pensants. On peut être rebuté par un objet, une idée, un lieu. Pour ma part, ce sont certaines voles parisiennes qui ne me reviennent guère. Ainsi la rue de la Roquette. Je n'y peux rien : je ne l'aime pas ! Cette antipathie est gratuite, parfaitement subjective, mais c'est plus fort que moi. Ce que je lui reproche ? Sa forme, surnoisement sinieuse et soudain pentue ; sa largeur, faussement accommodante et toujours encombrée. Ici, pas un immeuble pour sauver l'autre : tout y est gris, uniforme, sans charme, sans mystère, sans folie. À l'image de la morne plaine de ses échoppes. Trop de malbouffe pour sauver un bon restauran

tant thaï, trop de fripiers pour laisser survivre une (excellente) librairie. Elle ne m'a pourtant rien fait, la veule Roquette, sinon m'obliger à l'arpenter quotidiennement, avec la même allégresse qu'un badaud surpris par une giboulée. Sans aller jusqu'au dégoût d'Huysmans décrivant la Bièvre, la Roquette ne m'inspire que méfiance. Cette rue ne s'achève-t-elle pas sur le tracé de deux prisons disparues, longeant les dalles d'une guillotine pour aboutir à un cimetière ? Comme mise en bière, ça se pose là. ■

DE NICOLAS D'ESTIENNE D'ORVES
NDESTIENNE@ORVES@LEFIGARO.FR

LOUIS VUITTON CITY GUIDE



Guides de voyage et révélateurs de tendances

www.louisvuitton.com