



BONNES TABLES

Ce soir, on choisit selon l'ambiance

Le Chardenoux, le restaurant de Cyril Lignac, dans le 11^e.



Beata Komand pour le JDD

Aurélié Chaigneau

Le Pavillon du lac et sa vue imprenable

A CÔTÉ du bucolique Pavillon Puebla et du trop branché, trop prisé, trop débordé Rosa Bonheur, le petit dernier du parc des Buttes-Chaumont, c'est le Pavillon du lac. Trois ravissantes terrasses au rez-de-chaussée,

une autre à l'étage, un pavillon du XIX^e, des petites tables, quelques parasols et une vraie joyeuse ambiance. Bon, il faut bien l'avouer. L'équipe qui a ouvert le lieu il y a tout juste un mois est encore en rodage. Alors, oui, on attend un peu sa commande, mais l'ensemble prend forme.

Service souriant et sympathique et petits plats vraiment chouettes. Crème d'avocat au chèvre frais et coriandre toute simple et un pavé de saumon parfaitement rôti sur des petits légumes poêlés. L'ensemble pour 18 €. A la carte aussi, une très appétissante planchette de charcuterie/fromage, une assiette de saumon fumé (12 €) ou encore un rôti de veau aux olives (14 €). En dessert (7 €) soupe de fraises ou prune rôtie à l'anis étoilé. Le tout avec une vue imprenable sur le lac. Hors du temps. Voici donc un des spots incontournables de l'été 2010.

Le Pavillon du lac, parc des Buttes-Chaumont, entrée place Armand-Carrel (19).

Tél. : 01 42 00 07 21. Menu midi : 18 € ; soir, 30/40 € (hb).

Fermé lundi, pas de service restaurant le dimanche soir.

Le Chardenoux sympathique en terrasse

CYRIL LIGNAC, révélé par des émissions télé. Forcément, Cyril Lignac est le chef star de M6. Une jeune toque, l'accent rond du Sud-Ouest, qui a aussi deux restaurants parisiens. Et pourquoi on ne pourrait pas lier succès télé et bien manger? Après tout, un chef qui fait de la télé, ça cuisine aussi.

Une jolie terrasse bistrot tout en enfilade, qui donne sur la « bistronomique » rue Paul-Bert. Le service est jovial et réactif. D'abord, on vous apporte un petit pot de rillettes à tartiner sur des tranches de pain frais. La carte est bien appétissante. En entrée: vraiment top et gourmande à souhait, la fricassée de girolles fraîches aux éclats de noisettes (14 €). Pas mal du tout, les raviolis de langoustines de pêche bretonne (16 €) et la poêlée de chipirons, piperade à la basquaise et piment d'Espelette (13 €). Et après ça, du tout bon: le supertartare de bœuf au couteau et ses frites maison (20 €), un curry de lotte cuisiné en cocotte (24 €) et une bien gourmande cocotte de cabillaud aux petits pois et lard paysan (24 €). Encore faim? Pas du tout. Et pourtant, on craque sur les profiteroles à tremper dans du chocolat, sur l'éclair au caramel beurre salé et sur la tarte au citron. Ambiance sympathique, jolie cuisine et un chef de belle humeur, aux fours et au service.

Le Chardenoux, 1, rue Jules-Vallès (11^e). Tél. : 01 43 71 49 52.

Menu midi : 25 € ; le soir, 45/55 € (hb). 7j/7.