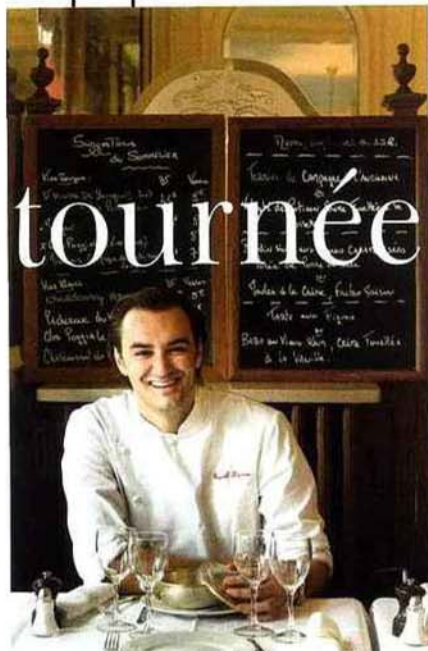


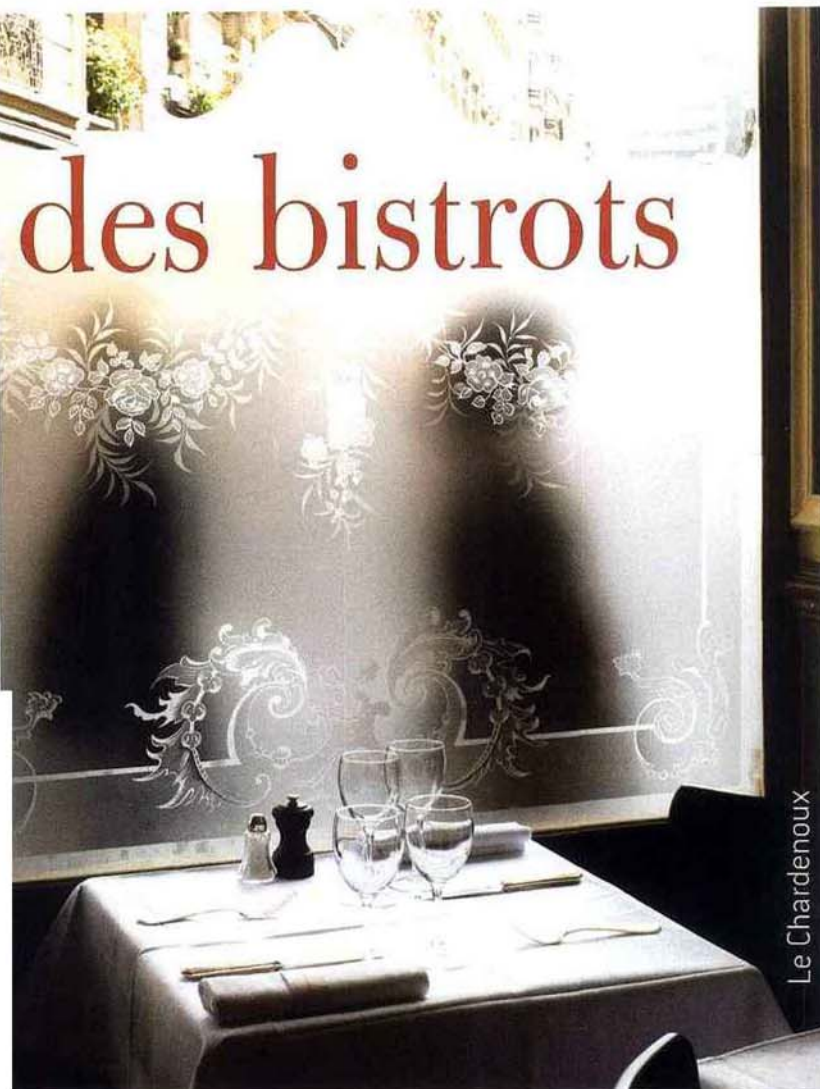
appétits



# tournée

# des bistrots

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. PAR NOÉMIE BARRÉ. PHOTOS CLAUDE WEBER.



Le Chardenoux

## 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 (en photo ci-dessus). 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,



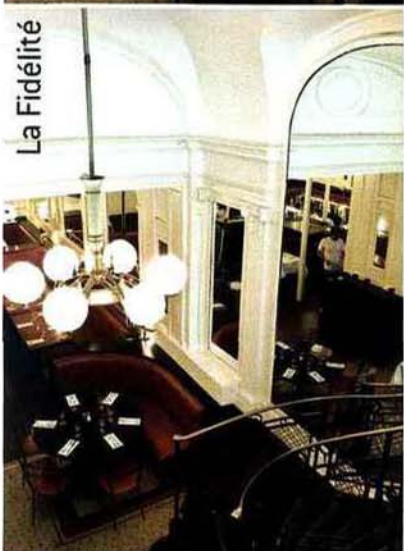
ravioles de foie gras sur un lit de crème émulsionnée, cocotte de cabillaud au vin jaune, ris de veau ou tartare de bœuf au couteau, chaque bouchée est un concentré de joies simples, à partager entre amis. On sauce son plat, on goûte celui des autres, on s'interroge sur le dessert. Copiera-t-on ces amoureux aux cheveux blancs qui se partagent une gaufre géante ? Cèdera-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.

*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.*

## appétits



La Fidélité



### 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 tablées 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.

*Duvert 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.*



### Source de bistrots

#### La Fontaine de Mars

La rue Saint-Dominique, fleuve gourmand du VII<sup>e</sup>, lit du chef Constant, berceau du *Thoumieux* de Piège, alluvion de *L'Ami Jean*, est le point d'ancrage d'un des plus anciens bistrot parisiens, *La Fontaine de Mars*. Un décor de bois et de damiers rouge et blanc porte l'établissement depuis plusieurs générations, sans jamais desemplir. 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.

*Duvert 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.*



### Chic canaille

#### Le Comptoir du Relais

Idéalement situé à Odéon, ce micro-bistrot réunit au déjeuner les élégantes du quartier et les touristes de tout horizons, venus se ressourcer auprès des nourritures bien terrestres mitonnées par Yves Cambdeborde. Service non-stop la journée, plats du jour inscrits sur les miroirs, garçons (em)pressés, 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.

*Duverts 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.*

## appétits



© Nicolas Rossi [2]

### Pas ampoulé Les Cocottes de Christian Constant

Un comptoir pour déjeuner perche, 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.

*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*

### Jolie Môme Germain

Avec ses touches de couleurs acidulées, son allure vintage 50's, et les gambettes galbées 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 gaufre. 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.

*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*

