



RESTAURANTS



Champeaux, la récente brasserie contemporaine d'Alain Ducasse, ouverte lors de l'inauguration de la Canopée.

PAR ALICE BOSIO, COLETTE MONSAT ET HUGO DE SAINT PHALLE

DIX NOUVELLES ESCALES AUX HALLES

EST-CE LE RENOUVEAU TANT ATTENDU DE CE QUARTIER QUI N'EN FINISSAIT PAS DE S'ÉTIOLER ? DANS LA FOULÉE DE LA CANOPÉE, DE NOMBREUX BISTROTS ET RESTAURANTS SE SONT IMPLANTÉS, FAISANT REVIVRE L'ANCIEN VENTRE DE PARIS. RELEVÉ DE COPIES.

CHEZ LA VIEILLE

CARTE : 35-50 €. 1, rue Bailleul (1^{er}). Tél. : 01 42 60 15 78. Tj sf dim. et lun.

LE LIEU. S'il était une adresse qui devait symboliser le renouveau des Halles, c'est bien celle-ci. Incarné plusieurs décennies durant par Adrienne Biasin (baptisée « La Vieille » dès ses 20 ans par quelque chroniqueur facétieux), ce bistrot biscornu, avec cuisine de l'autre côté du porche, doit sa nouvelle jeunesse à Daniel Rose. Le chef américain à la fibre ultrafrancophile l'a repris avec l'envie de rendre un peu de son

âme à cette ancienne gloire parisienne, chargée d'histoire.

L'ASSIETTE. On retrouve de nombreux plats emblématiques de La Vieille tels la terrine de canard, la blanquette de veau, le demi-coquelet sauce diable ou encore le far aux pruneaux, tous globalement tradis et bien réalisés, à côté de quelques digressions plus modernistes comme la rilette de sardines au beurre d'algues, un peu anecdotiques.

BRAVO. La salle à l'étage, joliment revisitée par le designer Elliott Barnes, les prix tenus, le service juvénile et réactif.

DOMMAGE. Le bar du rez-de-chaussée pas très confortable, les deux services imposés le soir.

CHAMPEAUX

FORMULE : Semainier : 22 € (dég.).
CARTE : 30-60 €. Forum des Halles, La Canopée, Porte Rambuteau (1^{er}). Tél. : 01 53 45 84 50. Tj.

LE LIEU. Alain Ducasse à la relance du côté de la Canopée des Halles fraîchement inaugurée, forcément, ça fait parler. Comptoir circulaire, gaines apparentes, grand panneau façon hall d'aéroport en guise d'ardoise géante : le décor donne habilement dans le registre néo-brasserie et se fond parfaitement dans l'architecture spectaculaire de la structure qui l'accueille.

PIERRE MONETTA



L'ASSIETTE. Là encore souffle le vent du néorétro bien maîtrisé comme en témoignent les imprenables œufs mimosas, titillés par une mayo tonique et accompagnés d'une salade croquante à la vinaigrette tranchante. Mais aussi les réconfortantes coquillettes jambon-truffes (en brisures, dommage) ou l'impeccable crème brûlée, l'une des meilleures avalées à Paris depuis belle lurette. De la partie également, le cocktail crevettes/avocat, le pâté en croûte, le tartare de bœuf charolais ou le filet de canette à l'orange.

BRAVO. Le service avenant en dépit du rythme soutenu. Les soufflés, salés et sucrés, en rotation.

DOMMAGE. Les escargots à l'oseille et raifort, alléchants sur le papier, mais finalement décevants. Une entrée qui manque de générosité.

AG LES HALLES

FORMULES : 18, 30 et 42 € (déjeuner), 39 et 55 € (soir).

14, rue Mondétour (1^{er}). Tél. : 01 42 61 37 17. Tlj sf dim.

LE LIEU. Juste en retrait du Forum des Halles, à un saut de puce de l'excellent Pirouette, Alan Geam a installé son deuxième néobistrot, petit frère de celui de Saint-Germain-des-Prés. Derrière la façade guère engageante, la salle néoclassique aux beaux volumes mixe lustres moderno-baroques, mobilier contemporain et grande armoire à vins en verre.

L'ASSIETTE. Fusion toute du côté de la carte, pas malhabile à marier les terroirs et les influences. Le foie gras poêlé se retrouve ainsi pulsé par un bouillon d'algues kombu acidulé tandis que l'œuf parfait se love dans une crème de châtaigne et que le filet de canette s'acquitte d'un jus corsé aux agrumes. Vif sur le papier, un peu éteint hélas ce soir-là au bout de la fourchette : préparations tièdes et comme marquées par un certain empressement.

BRAVO. L'esprit de la cuisine, inventif et libre.

DOMMAGE. L'éclairage bleuté du soir, un peu kitsch. Le chef bizarrement beaucoup plus en salle à débarrasser (!) que derrière ses fourneaux.

THE FISH CLUB

CARTE : de 40 à 80 €, selon la pêche.

58, rue Jean-Jacques-Rousseau (1^{er}).
Tél. : 01 40 26 68 75.

Uniquement le soir, sf dim. et lun. de 19 h à 23 h.

LE LIEU. De l'ancienne chambre froide de la boucherie voisine (devenue Beef Club), il reste l'impressionnant dispositif de maturation, ses rails et ses crocs au plafond. De « l'hyper » revendiqué qui fonctionne néanmoins parfaitement avec la déco « cosy-tendance », aux éclairages étudiés pour le soir, de Dorothee Meilichzon.

L'ASSIETTE. La précédente formule des tauliers (l'Experimental Club) donnait plutôt dans le tapas andin façon cevicheria, mais

aujourd'hui, avec l'arrivée du chef anversoise Julien Burlat, la carte s'est recentrée sur du 100 % marin, de très bonne tenue. Huitres et plateaux de fruits de mer, entrées iodées (y compris les croquettes flamandes aux crevettes), poissons avec une ou deux grosses pièces du jour à partager selon arrivages... Il y a un capitaine à bord et cela se ressent dans l'assiette campée sur le produit et la fraîcheur.

BRAVO. Le service féminin adorable, la gaufrage minute chantilly-chocolat.

DOMMAGE. Peu de vins au verre et pas de demi-bouteilles.

IPPUDO

CARTE : 15-30 €.

74-76, rue Jean-Jacques-Rousseau (1^{er}).
Tél. : 01 42 86 09 85. Pas de rés. Tlj.

LE LIEU. La deuxième antenne parisienne de cette nipponne à la gloire du ramen - ce grand

bol de soupe, garni de nouilles de farine de blé tendre - créé en 1985 à Hakata, et présente aux quatre coins du globe. La salle lumineuse la joue bistrot matiné de clins d'œil au pays du Soleil-Levant (lanternes, tableau du mont Fuji).

L'ASSIETTE. Le ramen est donc à l'honneur - au bouillon « tonkatsu » aux os de porc, ou végétarien, notre favori, aux shiitake, kombu, légumes et huile de truffe -, à customiser à travers la cuisson de ses pâtes, et l'ajout de « toppings » (œuf mollet mariné, algues, champignons noirs au sésame). Mais la carte décline aussi, surtout le soir, un éventail de petites assiettes savoureuses à partager : gyoza (un peu chiches), buns au porc (junk), poulet frit (panure légère), canard et caviar d'aubergine...

BRAVO. Le service rapide et tardif (sauf dim.), idéal en pré ou post-cinéma voisin, le folklore du cri de guerre en VO pour congédier le client.

DOMMAGE. Le ramen classique un peu lourd.





The Clover Grill, le dernier bébé de Jean-François Piège, entièrement dédié aux grillades et à la rôtisserie.

AU PIED DE COCHON

CARTE : 35-80 €. 6, rue Coquillière (1^{er}). Tél. : 01 40 13 77 00. Tlj, sans interruption.

LE LIEU. À la faveur de sa récente reprise par le groupe Bertrand, cette vaste brasserie emblématique du Ventre de Paris, qui fête ses 70 ans cette année, a rafraîchi sa carte et peaufiné sa liste de fournisseurs. Inchangé, le décor suranné, entre nappes blanches, murs à fresques fleuries, lustres de Murano et serveurs à noeud pap', nous entraîne sur les traces nocturnes de Gainsbourg, Bébel ou Grace Kelly.

L'ASSIETTE. La carte brasse large, du banc de fruits de mer (huîtres Gillardeau) à l'incoutournable pied de cochon grillé servi entier avec sauce béarnaise, qui trône sur la moitié des tables des nombreux touristes ravis. Goûtés le soir de notre passage, une honnête soupe à l'oignon (quoiqu'un poil brûlée), une belle côte de cochon Éric Ospital (qui fournit désormais la charcuterie), malheureusement escortée d'une sauce loupée, de grenailles au goût de réchauffé et d'une fricassée de champignons... quasi absente. Les crêpes Suzette en dessert ? Mollas-sonnes et même pas flambées à table !

BRAVO. Le service continu 24 heures sur 24, évidemment.

DOMMAGE. La cuisine décevante.

CLOVER GRILL

FORMULE : 69 €. **CARTE :** 50-120 €. 6, rue Bailleul (1^{er}). Tél. : 01 40 41 59 59. Tlj sf dim., pour dîn. seulement, mais bientôt au déj. également.

LE LIEU. Après la table gastronomique (Le Grand Restaurant), le bistrot (Clover) et la boutique (Clover Shop), Jean-François et Élodie Piège s'attaquent au grill chic pour une cinquantaine de couverts répartis en deux salles. Dans la première, longée par un élégant bar en marbre, une vaste cuisine ouverte au fond, et de belles pièces carnées à reluquer dans l'armoire réfrigérée de maturation. La seconde, plus cosy, affiche un papier peint fleuri et des banquettes en cuir.

L'ASSIETTE. Des entrées au dessert, grillades et rôtisserie tiennent le haut du pavé. Cuits sur la braise, la pizza soufflée, signature du chef, se pare de saint-jacques, truffe, lard et oignons (gourmand mais un peu chargé) ; et le céleri-rave baigne dans un beurre truffé au parmesan addictif. Place ensuite aux viandes d'exception (entrecôte Noir de Baltique, Black Market ou Wagyu ; pintade de Châlans ; gigot d'agneau de lait), à l'image de cette spectaculaire volaille de Bresse à la broche cuite avec des morceaux de beurre sous la peau, aussi croustillante que moelleuse.

BRAVO. La carte des cocktails signée l'Experimental Cocktail Club, le pain délicieux, la mousseline de pommes de terre démoniaque.

DOMMAGE. Les prix carrément saignants, les tables trop serrées, un peu d'attente ce soir-là.

ET AUSSI

ODETTE. C'est l'une des ouvertures les plus attendues de cette rentrée : « l'auberge urbaine », septième table parisienne de Caroline et Sophie Rostang (Maison Rostang, Café des Abattoirs, Dessirier...), au sein du Maison Albar Hotel Paris Céline flambant neuf. Lire la critique d'Emmanuel Rubin p.18. 25, rue du Pont-Neuf (1^{er}). Tél. : 01 44 88 92 78.

MAISON KAISEKI SAINT-HONORÉ. Depuis la mi-décembre, le chef nippon Hisayuki Takeuchi a ouvert une seconde adresse dans l'ancienne Régalade de Bruno Doucet. On y retrouve ses plats de prédilection (bœuf de Kobé, sushis, beignets de crevettes...) et la présentation toujours raffinée de ses compositions. 123, rue Saint-Honoré (1^{er}). Tél. : 06 50 75 78 38.

LES ARTIZANS. L'un est cuisinier (Patrick Canal), l'autre pâtissier (Mathieu Mandard), et ils se retrouvent autour d'une cuisine bicéphale plutôt tradi (œufs cocotte bio à la crème de cèpes, foie gras au torchon, pièce de bœuf à la plancha, magret de canard aux épices...), où les gâteaux ont la part belle. 30, rue Montfargueil (1^{er}). Tél. : 01 40 28 44 74.

VALENTIN CHESNEAU-DAUMAS/LE FIGARO

LA SEMAINE PROCHAINE
Des plats que vous allez goûter
pour la première fois !