



# RESTAURANTS



Présenté dans une terrine alsacienne, le coq au vin du Coq Rico (XVIII<sup>e</sup>) est accompagné de tagliatelles, champignons et oignons grelots.

PAR ALICE BOSIO, COLETTE MONSAT ET HUGO DE SAINT PHALLE

## LE LUNDI, C'EST TOUT SAUF RAVIOLI!

C'EST LE GRAND RETOUR DES SEMAINIERS SUR LES CARTES DE BISTROTS ET DE BRASSERIES. À CHAQUE JOUR CORRESPOND UN PLAT, SOUVENT TRADITIONNEL ET À PRIX FIXE, QUE L'ON RETROUVE AVEC PLAISIR LA SEMAINE SUIVANTE. UNE EXCELLENTE FAÇON DE FIDÉLISER LES CLIENTS, TRÈS FRIANDS DE CES RITUELS GOURMANDS.

### LUNDI CASSOULET CHEZ ALLARD

**FORMULE** : semainier : 24-42 €. Menu déj. : 34 €.  
**CARTE** : 55-90 €.  
41, rue Saint-André-des-Arts (VI<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 58 00 23 42. Tij.

**LE LIEU**. C'est en 2013 qu'Alain Ducasse a repris ce bistro traditionnel, institution

parisienne depuis sa création dans les années 1930 par Marthe et Marcel Allard. « Les clients ne viennent pas chez nous faire des découvertes gastronomiques mais faire de vieilles connaissances culinaires », dira par la suite leur fils André, une phrase qui type parfaitement le lieu. Ambiance délicieusement classique entre le chariot de desserts, les banquettes confortables et les tables nappées.

**LE PLAT**. Le cassoulet façon Fernande Allard (la femme d'André) fait partie des plats conservés à la carte en hommage à la

famille. Servi de façon ultra-généreuse, il débarque fumant dans sa cocotte Staub. Cinq viandes au rapport - cuisse de canard, collier d'agneau, travers de porc, saucisse de Toulouse et saucisse de Morteau - longuement mijotées en solo avant d'être réunies avec les haricots tarbais. C'est Fanny Herpin, issue du groupe Ducasse, qui est aux commandes des cuisines depuis un mois.

**BRAVO**. Le look rétro impeccable, la qualité des produits.

**DOMMAGE**. Les prix à la carte.

FRANÇOIS BOUCHON / LE FIGARO



## MARDI COQ AU VIN DU COQ RICO

**FORMULE** : semainier : 15 €.

**CARTE** : env. 50-60 €.

98, rue Lepic (XVIII<sup>e</sup>). Tél. : 01 42 59 82 89. Tlj.

**LE LIEU.** À la tête de quatre adresses à Paris (outre ce Coq, Drouant, Mon Vieil Ami et la Dégustation), Antoine Westermann cajole ici les volailles aux beaux pedigrees. Son chef de cuisine Thierry Lébé les propose dans un cadre sobre et contemporain (pierres grattées, murs de planches peintes), où le grand comptoir devant les rôtissoires est pour les solitaires *the place to be*.

**LE PLAT.** Présentée dans une terrine alsacienne, la préparation comporte de généreux morceaux du volatile (cuisse et blanc), assortis de tagliatelles, lardons, oignons grelots, le tout barbotant dans une sauce au vin savoureuse, très légèrement sucrée. La viande est fondante (et de bonne extraction), les pâtes parfaitement cuites aussi. De la belle ouvrage pour qui aime les plats ménagers travaillés.

**BRAVO.** Le rapport qualité-prix imbattable du plat du jour, le concept même de l'adresse.

**DOMMAGE.** Pas de formule autre que le plat du jour au déjeuner, en semaine.

## MERCREDI ENCORNETS À LA SÉTOISE À LA BRASSERIE BARBÈS

**FORMULE** : semainier : 13 € (semaine)

et 18 € (week-end).

**CARTE** : 25-45 €.

2, bd Barbès (XVIII<sup>e</sup>).

Tél. : 01 42 64 52 23 (rés. au déj. seulement).

Tlj de 8h30 à 2h.

**LE LIEU.** Véritable buzz socio-gastronomique à son ouverture au printemps 2015, la brasserie chic de Jean Vedreine et Pierre Moussié (Le Sans-Souci, Chez Jeannette...), construite sur les cendres du magasin Vano et supposée révolutionner le quartier, semble avoir trouvé son public de bobos créatifs et quidams de passage. Si le rooftop se révèle aussi inespéré que Godot, le décor sur trois étages continue d'en jeter.

**LE PLAT.** Montrée du doigt pour ses prix trop élevés au regard du voisinage, l'adresse propose désormais un semainier le midi à prix doux (13 €). Les nostalgiques de l'Occitanie s'y précipiteront le mercredi pour ses honnêtes encor-

nets à la sétoise. Les calamars, raisonnablement fondants, baignent dans une sauce au poivron gourmande et parfumée (ail, herbes), dynamisée par des chips de chorizo croquantes.

**BRAVO.** Le lieu unique en son genre, route de secours bienvenue dans le coin (service express le midi, dernière commande à 23 h 30 le soir).

**DOMMAGE.** Les pois gourmands annoncés sur la carte mais invisibles dans l'assiette.

## JEUDI BLANQUETTE DE VEAU CHEZ CHAMPEAUX

**FORMULE** : semainier : 22 €.

**CARTE** : env. 50 €.

La Canopée, Forum des Halles,

porte Rambuteau (1<sup>er</sup>).

Tél. : 01 53 45 84 50. Tlj.

**LE LIEU.** Participant du renouveau des Halles, la brasserie d'Alain Ducasse n'a rien à voir avec les bistrotts patrimoniaux (Aux Lyonnais, Benoît, Allard...) dont le chef faisait jusqu'alors son miel. Sur une structure industrielle existante, il l'a voulu ancrée dans le XXI<sup>e</sup> siècle, ouverte sur la ville, avec des tempos différents selon les moments de la journée.



**LE PLAT.** Clin d'œil aux formules d'antan, ce semainier à prix unique qui permettait autrefois aux forts des Halles de ne pas changer de « crèmerie », seulement de plat, au fil de la semaine. Entre la volaille en fricassée du mercredi et le merlan sauce tartare du vendredi, voici donc la blanquette de veau à l'ancienne escortée de son riz pilaf. Une recette simple et de bon goût.

**BRAVO.** Le soufflé rose-framboise dans le cadre de l'opération « Octobre rose », le volet « tout cru » sur la carte.

**DOMMAGE.** Les garnitures toujours en supplément des plats.

### **VENREDI BRANDADE DE MORUE CHEZ LAZARE**

**FORMULE :** semainier : 19 €.

**CARTE :** 50-70 €.

Gare Saint-Lazare, rue Intérieure (VIII<sup>e</sup>).

Tél. : 01 44 90 80 80. Tj.

**LE LIEU.** Chef de gare, Éric Frechon l'est assurément avec cette brasserie qui semble avoir toujours fait partie du bâtiment ferroviaire de Saint-Lazare. Avec ses horaires extensibles, elle fédère tout au long de la journée des publics divers, qui vont des hommes d'affaires entre deux trains aux habitués du quartier séduits par l'amplitude d'une carte portant la patte d'un grand chef.

**LE PLAT.** Forcément du poisson pour un jour maigre. Dont acte avec cette brandade de morue gratinée, servie généreusement dans son caquelon de fonte et accompagnée d'une salade verte bien assaisonnée. Parfait pour apporter le pendant d'acidité à une préparation « qui tient au corps ».

**BRAVO.** L'épatant « menu de grand-mère », le dimanche, à 39 €. Plus qu'un plat de semainier, un menu unique qui reprend le principe du déjeuner familial.

**DOMMAGE.** Hors plat du jour, les prix à la carte peuvent vite grimper.

### **SAMEDI POULET RÔTI CHEZ FLOTTES**

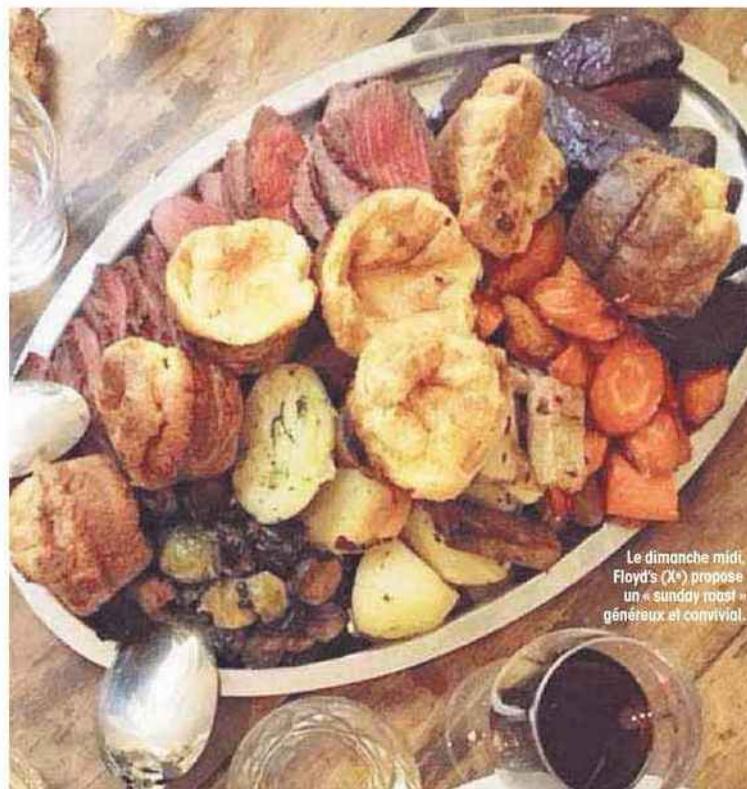
**FORMULE :** semainier : 19,50-22 €. Menu : 31,50 €.

**CARTE :** 35-60 €.

2, rue Cambon (1<sup>er</sup>). Tél. : 01 42 60 80 89. Tj.

**LE LIEU.** Un autre sacré fidèle au poste ! Saison après saison, l'indéboulonnable brasserie aveyronnaise des beaux quartiers d'Olivier Flottes fédère touristes et habitués autour d'un programme du cru bien ficelé dont une section varie en fonction des saisons. À consommer, au choix, au rez-de-chaussée dans l'agitation du service toujours affairé ou dans les petites salles de l'étage, plus calmes.

**L'ASSIETTE.** Après le bœuf bourguignon du jeudi et la raie beurre noisette du vendredi,



Le dimanche midi, Floyd's (X<sup>e</sup>) propose un « sunday roast » généreux et convivial.

c'est le sacro-saint poulet rôti qui prend la relève du semainier pour le week-end. Une cuisse charnue, grillée mais encore moelleuse, à arroser d'un jus qu'on aurait aimé un poil plus corsé, et accompagnée d'une grosse pomme de terre au four avec crème à la ciboulette. À noter que la carte d'automne vient d'ailleurs tout juste d'arriver avec, entre autres, terrine de canard aux noisettes, côte de veau orloff ou crumble poire et fruits du mendiant.

**BRAVO.** Les beaux plateaux de fruits de mer bien sourcés.

**DOMMAGE.** La carte foisonnante mériterait d'être resserrée.

### **DIMANCHE SUNDAY ROAST CHEZ FLOYD'S**

**FORMULE :** sunday roast : 18 € (salade + plat).

**CARTE :** 30-50 €.

11, rue d'Enghien (X<sup>e</sup>). Tél. : 01 44 79 05 52. Tj sf lun.

**LE LIEU.** Ne vous fiez pas à son bar sombre en antichambre façon Amérique profonde : derrière se cache une salle de restaurant baignée de lumière à la déco vintage et voyageuse (mobilier chiné, plantes vertes, murs décatés...).

**LE PLAT.** Il n'y a pas que le brunch dans la vie. Fidèle à la tradition *British*, cette adresse propose le dimanche midi un « sunday roast » généreux et convivial. La formule démarre par une salade à partager servie dans son saladier (mesclun, noix de pécan, stilton et tomates cerises), simple mais savoureuse. Débarque ensuite le bœuf rôti escorté de délicieux légumes parfumés aux herbes (pommes de terre, carottes, choux de Bruxelles, betterave, salsifis), de Yorkshire pudding (pâte à choux) et de sauce gravy. La cuisson du bœuf au barbecue (spécialité de la maison), rosé comme il faut (même si un poil dur à mastiquer pour les parties plus cuites), lui confère un agréable goût de fumé.

**BRAVO.** La carte des cocktails, le charme du lieu, la gentillesse du service.

**DOMMAGE.** La salle un peu vide ce dimanche-là, le café raté. ■

FLOYD'S