

Grand Paris

BONNES TABLES

L'ADRESSE DU DIMANCHE

Jòia (2^e), promesse tenue

8,5/10 Jòia comme la joie, la vraie, celle qui vient du cœur. Jòia, c'est le nouveau fief d'Hélène Darroze, la cheffe étoilée de la rue d'Assas (6^e) et du Connaught à Londres. C'est un beau bébé sur deux étages avec des beaux volumes, une déco bien léchée, plutôt restaurant en bas face aux cuisines ouvertes et bar-salon cosy à l'étage. C'est chaleureux, lumineux, joyeux. Et la cheffe est là. On attaque franchement la charcuterie, jambon noir de Bigorre, chorizo; terrine de campagne aux pistaches de Sicile, andouille qui dépose. Ensuite, encore plus gourmand, plus savoureux, plus familial encore: cogote de merlu de Saint-Jean-de-Luz, bouche bée, rôti à l'espagnol, sauce chimichurri impeccable, le tout à partager (22 €). Et aussi, cou d'agneau de lait à croquer, tendre et délicat (24 €). En dessert, millecrêpe au thé matcha incontournable (12 €), pavlova bonheur (9 €). Bon à savoir: service souriant et aux petits soins.

Jòia, 39, rue des Jeûneurs (2^e). 7 j/7. À la carte, entre 50 et 60 € environ (hb). Tél.: 01 40 20 06 06.



Une salle à manger sur deux étages à la déco léchée.

LA DÉCOUVERTE DE LA SEMAINE

l'Allénothèque (7^e), bistronomie chic

8,5/10 L'Allénothèque, c'est l'un des spots stars de Beaupassage, ce passage à ciel ouvert entre la rue du Bac et le boulevard Raspail (7^e), nouveau haut lieu de la food. L'Allénothèque, c'est le bistrot d'aujourd'hui sur trois étages, courbes modernes, allure loft, une immense table centrale face aux cuisines et d'autres en plus petit format au rez-de-chaussée. La magnifique cave à vins au sous-sol propose plus de 7.000 références de France et d'ailleurs (à consommer sur place ou à emporter). À l'étage, la galerie d'art Scène ouverte. Ambiance chic, carte bistronomique. Huitres Cadoret en gelée de dashi, vent de fraîcheur (14 €); raviolis de paleron de bœuf ultra-fondants (13 €). Ensuite, on croque dans le tendre avec la lotte rôtie au beurre et sa chair délicate (26 €). Ou, plus gourmand, ris de veau en coquille d'araignée de mer, girolles (38 €). En dessert, super tarte au chocolat et poudre de fèves de tonka (11 €). Séduisant, savoureux, cuisiné. Bon à savoir: Belle terrasse les jours doux.

Allénothèque, 6, allée du Beau-Passage (7^e). 7 j/7. Menus midi: 29 et 41 €. Menu midi et soir: 65 € (hb). À la carte, entre 50 et 60 € environ (hb). Tél.: 01 84 74 21 21.



Immense table centrale dans ce bistrot moderne.

LA NOUVEAUTÉ DE LA SEMAINE

Mulino Mulè (10^e), au blé de Sicile

7,5/10 Ici, c'est la maison de trois amis, Cédric Casanova (Tête dans les olives), Roberto Rispoli, (ex du Royal Monceau) et Marco Mulè. Timilia, Maiorca, Perciasacchi... Ce sont les noms de blés anciens cultivés en Sicile. Ceux de Marco Mulè. Au moulin de Mulè, ces grains de blé sont à l'origine de la farine avec laquelle est fabriquée la pasta, la vraie. Celle que l'on sert al dente, linguine, fusilli, rigatoni... À chaque fois accompagnés avec les produits du jour. C'est savoureux à chanter sur le trottoir. Bon à savoir: service souriant. ●

Mulino Mulè, 25, rue Sainte-Marthe (10^e). Le midi, du mardi au samedi. Entrée, plat et dessert (hb) à partir de 19,50 €. Le soir, du jeudi au samedi. Fermé dimanche et lundi. Tél.: 0954 759207.

AURÉLIE CHAIGNEAU

C'est le retour des grandes brasseries

ART DE VIVRE

Les tenants des plats traditionnels et du service à l'ancienne repartent à la conquête des gourmets... gourmands

C'était l'époque des serveurs en veston et en nœud papillon, des nappes blanches et des soles meunières levées en un clin d'œil. C'était le siècle des grandes brasseries, ouvertes début 1900 et vibrantes dans le Paris des Années folles. On s'y attablait à toute heure, pour le café-journal du matin, les œufs mimosa d'après-spectacle, le croque-monsieur d'un déjeuner sur le pouce, le tartare coupé au couteau, la blanquette réconfortante, le « p'tit digeo » offert par le patron, qui savait vous traiter comme un habitué de toujours.

Au fil du temps, leur superbe s'est étioilée comme leurs banquettes en Skaï rouge. Déjà touchées par la baisse touristique après les attentats des années passées, elles ont été ringardisées par les adresses de chefs tatoués et snobées par les hipsters. Dans leurs habits Art déco, elles paraissent vieillottes à côté du design léché des nouveaux bistrotiers d'auteurs. « Les brasseries se sont fait attaquer de toutes parts, estime Alexandre Cammas, fondateur du guide *Fooding*. Sur le plan culinaire, par les bons bistrotiers de chefs, et sur le plan de l'ambiance, par les nouvelles adresses branchées. » Heureusement, les profiteroles reviennent à la mode. Le marché parisien, saturé de « bistrotiers d'auteurs », s'est cherché une nouvelle marotte et des chefs nostalgiques se sont penchés sur ce genre en souffrance.

Les premiers, Éric Fréchon avec la brasserie Lazare (gare Saint-Lazare) puis Alain Ducasse avec Champeaux (les Halles), ont réhabilité la sardine au beurre et la saucisse purée. Le groupe Bertrand a entrepris de redonner du lustre aux grandes brasseries traditionnelles comme Lipp, L'Alsace ou La Lorraine. Côté grandes brasseries illustres, le quartier historique de Montparnasse restaure ses pépites endormies: Le Dôme s'est offert les services du chef japonais Yoshihiko Miura (Bernard Loiseau, Marc Meneau) et la prestigieuse Coupole, ses 500 couverts et son dancing, s'est payé pour ses 90 ans (en décembre) une rénovation de ses mosaïques Art déco et un banc d'écailler. Le fameux Train bleu de la gare de Lyon est désormais sous la houlette de la famille Rostang.

Des duos de jeunes restaurateurs entrepreneurs comme Alexandre Giesbert et Julien Ross (Zebra) ou Gilles Malafosse et Laurent de Gourcuff (Girafe) ont investi le genre à leur façon. Ils jouent la carte du vintage-design dans les beaux quartiers (16^e). Les gastro-chefs s'y collent aussi, en version très luxe avec Jean-François Piège à La Poule au Pot (les Halles) ou très généreuse avec Jòia, d'Hélène Darroze (2^e, lire ci-contre). On s'attable aussi avec plaisir chez



La salle de La Coupole a retrouvé l'éclat des années 1920. TÊTES À CLAPS

Daniel Rose à La Bourse et la Vie (2^e), au Vin des Pyrénées (4^e), chez Thoumieux (7^e), à L'Entente (2^e), au Cadoret (19^e), à la Brasserie d'Auteuil (16^e)... On voit même resurgir les bancs d'écaillers et les Bouillons, ces brasseries aux prix minuscules qui avaient presque disparu. Le veston et le nœud pap pourraient bien revenir à la mode.

Astair, un parfum d'Aude



Dans une ambiance rétro avec un bar circulaire en ferronnerie, cette brasserie chic joue la cuisine bourgeoise et réconfortante, à l'image du chef 3 étoiles dans l'Aude, Gilles Goujon. En fonction de l'humeur et de l'appétit, on préférera la carte classique (huitres, escargots [photo], os à moelle, foie de veau...) ou le « menu de Gilles », généreux et partageur: divin œuf parfait de poule fermière avec champignons et brioche maison; pâtes à l'encre de seiche, fondante caille rôtie aux raisins, démente tarte aux figues... La cheffe, Nastasia Lyard, a déjà une belle partition à jouer.

19, passage des Panoramas (2^e). Menus déjeuner: 25 € ou 30 €, plat seul: 18 €. Carte: 45-65 €. Rens.: astair.paris

Deux cartes au Petit Sommelier

À côté de la gare Montparnasse, il est probable que les voyageurs s'attablent ici sans connaître. Les habitués, eux, savent: voici un restaurant à deux cartes pour satisfaire tout le monde. Pari risqué. Mais le propriétaire, Pierre Vila Palleja, également sommelier (Ritz, Crillon, Lasserre), a déjoué le piège de l'éparpillement en s'allouant les talents du chef Nicolas Bouillier (George V, Les Fables de La Fontaine) et de bons

fournisseurs (Metzger, Poujauran, Madec...). Côté brasserie, bœuf bourguignon, tartare, œuf mayo, huitres... et côté gastronomie, millefeuille d'anguille fumée, foie gras, pomme granny et raifort; raviole de joue de bœuf braisée, boudin noir; mousse au chocolat en saladier... Le tout arrosé de vins soigneusement sélectionnés, à des prix défiant toute concurrence.

49, avenue du Maine (14^e). Menu entrée, plat, dessert: 37 €, accord trois verres de vin: 20 €. Carte: 30-60 €. Rens.: lepetitsommelier-paris.fr

Voir et être vu au Zebra

On croise déjà du beau monde (mais chut...) chez Alexandre Giesbert et Julien Ross. Tous sont venus jauger ces plats de brasserie classique, dans un décor léché, haut sous plafond, sol en rayons argentés et tables en marbre. Les assiettes filent la simplicité traditionnelle: saucisse-purée, œuf mimosa, thon cru sauce à l'oseille, mousse au chocolat... Elles osent parfois un léger pas de côté (poutargue râpée sur l'œuf; chips d'artichaut avec le thon), en attendant l'écailler et la rôtisserie annoncés au dîner. Pour voir, être vu et renouer avec la saucisse-purée.

3, place Clément-Ader (16^e). Menus de 23 € à 26 €. Carte: 45-70 €. Rens.: zebra.paris

La Coupole retrouve ses marques

Pour sa première inauguration en 1927, 1.000 litres de champagne avaient été servis au Tout-Paris venu adouber ce haut lieu de la fête parisienne. Mercredi, la deuxième soirée inaugurale a aussi vu le champagne couler à flots et des spectacles de claquettes des Années folles. On fêtait son nouveau look, sa nouvelle terrasse et la nouvelle carte de Marc-Henry Vergé, chef exécutif du groupe Bertrand: recentrée sur les essentiels de la brasserie pour privilégier la qualité à l'opulence, elle envoie choucroutes, pieds de cochon, steaks au poivre ou soles meunières et affiche un banc d'écailler flambant neuf. ●

102, boulevard du Montparnasse (14^e). Menus 19,50 ou 55 €. Plateaux de 29 à 49 €. Rens.: lacoupole-paris.com

CHARLOTTE LANGRAND