



# PALMARÈS

NOTRE TOP 10		LIEU (SUR 5)	VIANDE (SUR 5)	ACCOMPAGNEMENT (SUR 5)	RAPPORT QUALITÉ-PRIX (SUR 5)	TOTAL (SUR 20)	PRIX (EN EURO)
1 <sup>ER</sup>	<b>A. NOSTE</b>	6 bis, rue du Quatre-Septembre (II <sup>e</sup> ). Tél. : 01 47 03 91 91.	3,5	4,5	4,5	4	16,5 21 € (42 € pour 2 pers.)
2 <sup>E</sup>	<b>AFARIA</b>	15, rue Desnouettes (XV <sup>e</sup> ). Tél. : 01 48 42 95 90.	3,5	4	4	4	15,5 19 € (38 € pour 2 pers.)
3 <sup>E</sup>	<b>CANARD ET CHAMPAGNE</b>	57, passage des Panoramas (II <sup>e</sup> ). Tél. : 09 81 83 95 69.	4	3,5	3,5	4	15 26 € (avec entrée)
4 <sup>E</sup>	<b>LES JALLES</b>	14, rue des Capucines (II <sup>e</sup> ). Tél. : 01 42 61 66 71.	4	3,5	4	3	14,5 28 €
5 <sup>E</sup>	<b>ANCIENNE MAISON GRADELLE</b>	8, rue du Faubourg-Poissonnière (X <sup>e</sup> ). Tél. : 01 47 70 03 23.	3,5	3	4	3,5	14 23 €
5 <sup>E</sup> EX AEQUO	<b>ATELIER VIVANDA</b>	82, rue des Archives (III <sup>e</sup> ). Tél. : 01 42 71 48 07.	3	4	4	3	14 28 €
7 <sup>E</sup>	<b>ASTIER</b>	44, rue Jean-Pierre-Timbaud (XI <sup>e</sup> ). Tél. : 01 43 57 16 35.	3	3,5	4	3	13,5 24 €
7 <sup>E</sup> EX AEQUO	<b>J'GO</b>	4, rue Drouot (IX <sup>e</sup> ). Tél. : 01 40 22 09 09.	3	3	4	3,5	13,5 22 €
9 <sup>E</sup>	<b>AMBASSADE D'Auvergne</b>	22, rue du Grenier-Saint-Lazare (III <sup>e</sup> ). Tél. : 01 42 72 31 22.	3	3	3,5	3,5	13 21 €
9 <sup>E</sup> EX AEQUO	<b>ROBERT ET LOUISE</b>	64, rue Vieille-du-Temple (II <sup>e</sup> ). Tél. : 01 42 78 55 89.	3,5	3	3	3,5	13 23 €

**ET LES AUTRES...**

11<sup>E</sup> **LE PETIT CANARD** 19, rue Henry-Monnier (IX<sup>e</sup>). Tél. : 01 49 70 07 95. Prix : 16 €. **12,5/20**

11<sup>E</sup> **EX AEQUO AU BASCOU** 38, rue Réaumur (III<sup>e</sup>). Tél. : 01 42 72 69 25. Prix : 25 €. **12,5/20**

13<sup>E</sup> **LE BISTROT DES GASCONS** 26, avenue de Tourville (VII<sup>e</sup>). Tél. : 01 45 57 75 17. Prix : 17 €. **11/20**

14<sup>E</sup> **LA TUTE** 7, rue Rossini (IX<sup>e</sup>). Tél. : 01 40 15 65 65. Prix : 19 €. **9,5/20**

## LE PRINCIPE

**Test.** Bien sûr, il y a des élevages de canards en Alsace ou en Savoie, mais le palimpseste est plutôt typé Sud-Ouest, sa terre de prédilection. C'est donc dans les ambassades régionalistes que nous avons traqué le magret, cette part ultragourmande de son anatomie qui aurait, selon les sondages, les faveurs des Français. Malheureusement, c'est souvent le confit qui lui pique la place sur les cartes de restaurants (plus simple parce que réchauffé?) et lorsqu'il est présent, c'est parfois aussi de façon aléatoire. Nous avons donc resserré notre sélection autour d'une quinzaine d'adresses qui le proposaient quotidiennement.

**Méthode.** Les magrets ont été dégustés de façon anonyme par les journalistes de la rubrique «Restaurants», au cours des deux semaines

précédant la parution. Ils ont été notés selon une grille de lecture préétablie.

**Critères retenus.** Nous en avons sélectionné quatre, notés chacun sur 5 points pour une note finale sur 20. Soit le lieu, tant il est vrai qu'il participe du plaisir de table, la viande (tendreté, cuisson, saveur, générosité), l'accompagnement (prime aux propositions soignées comme les frites maison, les pommes sautées non réchauffées, les légumes vraiment frais...) et enfin le rapport qualité-prix qui pondère les trois précédents critères. Parfois, l'origine de la volaille, le nom du producteur étaient mis en avant, ce qui est toujours de bon augure et se retrouve souvent dans l'assiette. Les différentiels de prix en revanche doivent être regardés avec circonspec-

tion, car ils correspondent souvent à un gramme inférieur (il s'agit alors d'un demi-magret comme au Petit Canard, à La Tute...).

**Résultats.** A. Noste, le bistrot-bar à tapas de Julien Duboué, arrive en tête, sans surprise. Il coche toutes les cases de l'excellence : qualité du produit, de l'élevage lié à un savoir-faire traditionnel et de la préparation (voir interview page 26). Pas étonnant non plus qu'Afaria arrive en deuxième position. Cette antenne Sud-Ouest avait été créée par notre Landais volant avant d'être reprise par deux «pays», aussi à cheval que lui sur le canard. Notre souhait serait d'ailleurs que le magret soit plus souvent présent sur les tables parisiennes, sa place de favori le vaut bien. ■ **C. M.**