



## Affaires privées tentations

Les restaurants régionaux de Paris

# La province près de chez vous

Si les Parisiens, ces provinciaux, renient leurs origines, quelques irréductibles régionalistes portent haut et fort la bonne cuisine de nos terroirs.

PAR PHILIPPE COUDERC

Où trouver de bons restaurants provinciaux à Paris? La question tombe mal au moment où Moissonnier (V<sup>e</sup>), pointure quasi-centenaire des lyonnaises, vient de ripper sous la table, même si l'on peut s'en consoler à l'Opportun (XIV<sup>e</sup>). Peau de chagrin que celle des plats régionaux en ville. Pourtant, l'hiver ils y ont leur place : ils réchauffent et régalaient beaucoup s'ils robotent leurs angles. Roboratifs, riches, premiers à être locavores sans le savoir, ils ont inventé la cuisine mère. Ils ont souvent initié les jeunes cuisiniers avant qu'ils ne deviennent grands. Une fois arrivés, ceux-ci, férus d'épuration, les dédaignent sur leur carte tout en les pratiquant chez eux! Carbonade, endives au jambon, pot-au-feu, aïoli ou porc basquaise émergent aux repas de grandes toques, comme le

montre le beau livre de recettes *Le Dimanche des chefs* (Larousse).

Fors les sublimes décorations des brasseries anciennes (Bofinger, Lipp, etc.), le pittoresque des auberges venues soulager les nostalgies des exilés semble ringer aux yeux des nouveaux Parisiens qui leur préfèrent les plans tendance. Tout n'est pas perdu, comme le montrent les tables de notre sélection et quelques autres. L'Ambassade d'Auvergne (III<sup>e</sup>) : l'aligot triomphe, le patron est disert, habillé chef mais pas cuisinier. D'chez Eux (VII<sup>e</sup>) : folklore campagnard. Les Lyonnais (II<sup>e</sup>) : « ducassant » comme ci comme ça, ce n'est plus ça. Poissons : Chez Michel, Pointe du Grouin, Chez Casimir (tous les trois dans le X<sup>e</sup>), une Trinité-sur-Mer en côte à côte par Thierry Breton, Breton bien sûr. Chez Drouant (II<sup>e</sup>), enfin, signé Westermann-Clémot : divine, ma choucroute! ■



### Intempérant

#### Bourgogne Sud (IX<sup>e</sup>)

Gilles Breuil, « Consul de la Confrérie de la Saint-Vincent », Mâconnais aux lettres de créances bourguignonnes. Humour : escargots polonais « finis » Bresse, grenouilles turques, homards américains. Gérard, son chef, cousin des Raimbault de La Napoule. Et ça bourguignonne! Quenelle de brochet Nantua; bourguignon de paleron de bœuf; volaille à l'Epoisses; jambon persillé; entrecôte charolaise. Voisin futé du Casino de Paris : repas d'avant-après spectacle.

Prix : 25/35 euros (menus),  
35/40 euros (carte).

Cuisine : 13/20.  
Adresse : 14 rue de Clichy.  
Tél. : 01-48-74-51-27.



### Bluffant

#### Au Bascou (III<sup>e</sup>)

Bistro troquet revu en fort aise : Bertrand Guéneron pratique le bien chez soi. Ce Breton pétri de basquitude y bichonne des plats qui parlent un rustique fort civilisé. Piperade basquaise; chipirons; boudin piment Espelette; axoa de veau; morue chorizo; tourtière. Mais revient au galop le chef haut de gamme. Il ose le meilleur lièvre « à la royale » : à tomber! Un bonheur en cachant toujours un autre, il récidive d'un « oreiller de la Belle Aurore » d'un superbe rétro.

Prix : 20/30 euros (menus),  
40/60 euros (carte).

Cuisine : 16/20.  
Adresse : 38 rue Réaumur.  
Tél. : 01-42-72-69-25.



### « Une spécialité sublimée par un chef devient mythique »

MONSIEUR LOUIS, ANCIEN DIRECTEUR PUIS ADMINISTRATEUR DU RESTAURANT LASSERRE

« Je déplore l'absence de plats régionaux dans la plupart des restaurants renommés. Une spécialité régionale sublimée par un grand chef devient pourtant un plat mythique. Passionnant pour nos concitoyens et nos touristes sensibles à notre culture culinaire et à ses racines. René Lasserre, natif de Bayonne, alors triplement étoilé, n'avait pas hésité à mettre à sa carte le "Mesclagne landais Mère Irma". Je suis persuadé que la renaissance de plats régionaux revitaliserait plus notre patrimoine gourmand que l'abus des sushis, burgers et autres plats d'immortation. »



## Opulent

### Chez Jenny (III<sup>e</sup>)

Depuis 1932, l'Alsace et sa choucroute s'y racontent dans leur temple aux 400 couverts. Opulences et rondeurs d'une élégiaque statuariaire en chêne, marqueteries raffinées et allusives. Autour des traditionnelles banquettes rouges, la brasserie se pavane ici dans un régionalisme cossu, affirmé, assumé. Plats d'anthologie : flammekueche (tarte lardon oignons); baeckeoffe (diverses viandes mignonnes); quiche lorraine; choucroute valeureuse d'un chou respecté et de vraies charcuteries. Pas mieux dans la capitale.

Prix : 24/45 euros (choucroutes).

Cuisine : 13/20.

Adresse : 39 boulevard du Temple.  
Tél. : 01-44-54-39-00.



## Réconfortant

### Marius (XVI<sup>e</sup>)

Marius ça fait grand Sud. Sanglé blanc chef, François Grandjean descend l'escalier depuis sa cuisine comme un commandant de bord depuis sa passerelle. Une allure certaine sous les voûtes en douceur bon genre vintage du Midi d'il y a vingt ans. Il adore raconter le poisson et ce qu'il sait en bien faire. Huile d'olive et basilic pour langoustine, sole, Saint-Jacques (sur coquille); anchois vinaigre; calamar provençale ou friture sauce tartare; turbot beurre blanc; lotte ratatouille. Pas pêchés pour rien!

Prix : 50/70 euros (carte).

Cuisine : 14/20.

Adresse : 82 boulevard Murat.  
Tél. : 01-46-51-67-80.

## Dépaysant

### Graindorge (XVII<sup>e</sup>)

Jacques Martin, cuisinant juste, imagina son fils en grand chef et lui offrit ce lieu délicieusement Art déco. La réussite l'attendra plus tard en Extrême-Orient. Depuis vingt ans, les discrets Bernard et Sophie Broux, duo exemplaire du travail bien fait, ont créé ici un conservatoire de la généreuse cuisine des Flandres. Carbonade de bœuf genièvre; soupe à la bière; lapin pruneaux; anguille au vert (mai); kippers grillés; potjevleesch, waterzoï et bières.

Prix : 26/30 euros (menus),  
55/70 euros (carte).

Cuisine : 15/20.

Adresse : 15, rue de l'Arc-de-Triomphe.  
Tél. : 01-47-54-00-28.

