



les bons endroits

Les cuisines des régions

LES PROVINCIAUX DE PARIS

NOTRE BLOGUEUR AFFAMÉ A ÉTÉ VOIR UN PEU COMMENT ÇA SE PASSE DANS LA GASTRONOMIE À LABEL RÉGIONAL. IL Y RETOURNERA, ON DIRAIT

TEXTES ET PHOTOS **LE COUREUR DE VIN**

Paris, ville-monde. On peut y goûter toutes les cuisines étrangères. On peut surtout y profiter de toutes les cuisines régionales de France. Les chefs sont rarement nés en Île-de-France. Mais l'attractivité économique de Paris les attire et ils font de la capitale une vitrine de leurs savoir-faire pour les étrangers de passage. Les Parisiens, du reste, ne se plaignent pas. Petit périple en six adresses qui, à défaut d'être exhaustives ou nouvelles, permettent de faire un joyeux tour de France en quelques stations de métro.



Aux Lyonnais

Aux Lyonnais, Ducasse du siècle (Lyon)

Resto : C'était un bouchon lyonnais historique de Paris tenu par la famille Violet. Alain Ducasse l'a repris en 2002. Ses boiseries et ses faïences lui donnent un côté intemporel. Ça plaît aux Américains qui remplissaient la salle pour goûter cette cuisine lyonnaise simple, efficace et très nourrissante. On s'est fait piquer le dernier saucisson brioché sous le nez. On a improvisé avec

des clapotons en rémoulade, sortes de morceaux de lards qui sont en fait du pied de mouton. Le boudin noir aux pommes, très relevé, est venu compléter le repas. Les prix à la carte restent raisonnables. Le menu à 35 euros est très bien, mais ne laisse aucun choix. Service pro avec une jeune équipe totalement renouvelée ces dix-huit derniers mois. Le directeur, Michaël, est à son aise. Pour les bandes de copains ou de collègues, une salle est privatisable à l'étage.

Vino : Dans les bonnes maisons,

Six régions de France visitées à table

Lyon
Aux Lyonnais

Pays basque
L'ami Jean

Méditerranée
Les Niçois

Gascogne
J'Go

Bretagne
Breizh Café

Auvergne
L'Ambassade d'Auvergne



les bons endroits

on a un sommelier – ici, une sommelière – et on aime le vin. On peut boire au verre, au pot, à la ficelle (deux vins seulement) et à la bouteille. Vu la sélection excitante qui nous était proposée à la carte, on s'est mis à rêver : Rousseau, Leroy, Confuron-Cotetidot, Sauzet, Chave, Jamet, c'est le *All-Star Game* des vigneronnes, de Chablis à Avignon. On était avec une femme du monde qui surveille sa ligne à l'eau, mais on sait qu'elle a un faible pour le vosne-romanée. Un Georges Noëllat nous faisait de l'œil, mais on croise moins souvent le domaine d'Eugénie. On a donc cassé la tirelire pour le clos-d'eugénie 2014, issu d'une jolie parcelle nichée au cœur du village, juste sous La-Tâche. Ça nous a permis de constater que les ambitions des Pinault blancs dans le pinot noir commençaient à prendre forme. Nez très vosnien, avec un fruit velouté et délicatement épicé. Bouche élégante où acidité et élevage se marient habilement. La dame ne s'est pas fait prier pour finir son verre.

Bien fait : Tout tourne rond dans cette maison bien tenue.

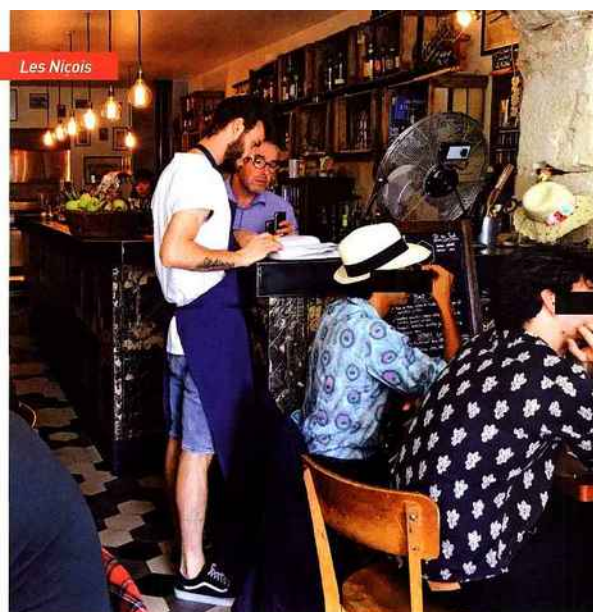
Moins bien : Les Américains parlent fort. L'insonorisation n'est pas le point fort du lieu.

L'addition : 323 euros pour dîner à la carte à deux... avec une bouteille à 210.

Aux Lyonnais. 32, rue Saint-Marc, 75002 Paris. Tél. : 01 58 00 22 06.

Les Niçois, tranquiiiiiillle (Méditerranée)

Resto : Quand on googlise *Les Niçois*, on tombe sur la page qui indique "Cantine nissarde à l'ambiance colo trentenaire". Voilà, c'est exactement ça. Le lieu, face au square Gardette, serait le fils naturel d'une cabane de pêcheurs sur la plage et d'une cantine bobo *made in* Est de Paris. En gros, un mélange de panneaux publicitaires Ricard en email et de chaises d'écoliers dépareillées. La vraie surprise, c'est la cuisine, beaucoup plus ambitieuse que le lieu ne le laisse penser. On a déjeuné en trois temps et tout était très bon. Les accras de cabillaud à la sauce aux groseilles, les gambas à la sauce citronnelle et purée de carottes jaunes au coco et, pour finir, la crème citron et son sablé. Finalement, le plus niçois du lieu, c'est le service, d'une nonchalance désarmante. Si la fille se donnait un minimum de mal pour être affable avec l'étranger, le garçon barbu et en bermuda déambulait en posant négligemment les assiettes sur les tables. Il ne nous a jamais adressé la parole.



Vino : Dix-neuf références au verre ou à la bouteille, des prix sages (de quatre à dix euros le verre), présentées en feuilles plastifiées sur une planchette de bois. Le souci, c'est qu'au-delà de l'AOC et du nom de la cuvée, c'est au client de deviner le producteur et le millésime. Pour jouer, on a donc pris un viognier d'IGP méditerranée, Les Grains, à cinq euros. Évidemment, le vin est servi glacé dans un verre de cantine, mais manifestement c'est ce que le bobo du coin apprécie. On a donc laissé le vin se remettre du choc thermique entre le frigo à 4° et la salle à 26°. Et là, on a été agréablement surpris, avec ce blanc délicat et

vigoureux, loin des canons ramollis du viognier sudiste. C'est avec plaisir qu'on a découvert à la fin du repas que c'était un 2016 de Marrenon, la réunion de caves coopératives dirigée par le sympathique Jean-Louis Piton.

Bien fait : La cantine des copains où la cuisine va bien au-delà des grignotages habituels.

Moins bien : Expliquer au personnel que les clients qui ne sont pas des potes ont quand même envie d'être aimés.

L'addition : 33,50 euros en solo avec menu déjeuner et deux verres de vin. Bon plan.

Les Niçois. 7, rue Lacharrière, 75011 Paris. Tél. : 09 84 16 55 03.



Breizh Café, lost in translation (Bretagne)

Resto : C'est l'histoire de Bertrand Larcher, formé à l'école hôtelière de Cancale, qui part vivre au Japon et ouvre des crêperies chics appelées *Le Bretagne*. Ça marche fort. Du coup, il en ouvre aussi en France, des *Breizh Café*, dont celui du Marais en 2006. Le but est de faire authentique et bon. Ça reste une crêperie, mais que de l'ingrédient top niveau. Simple. Efficace. Tout y est délicieux. Le côté cocasse du lieu, c'est que c'est devenu la crêpe du flux touristique de ce petit coin étouffant de branchitude qu'est le Haut-Marais. Nous, on s'est pointé comme un gars qui va manger une crêpe. Ouh la la, non. Tu sors d'où, toi ? Soit tu as réservé au service de 13 heures, comme les habitués, soit tu reviens à 14 heures faire la queue sur le trottoir avec les Américaines, les Japonaises, les Brésiliennes, etc. On a donc suivi les signes



et fait nos vingt-cinq minutes de queue, histoire d'observer la faune locale, avec Japonaises qui s'enfuient en courant quand l'employé de la propreté de Paris se met à asperger le trottoir. À l'intérieur, ça parle fort comme si on était à Pittsburgh ou à Rio. Bref, on ne sait plus trop où on est, c'est rigolo.

Vino : Cidre, plutôt. Très belle carte d'une vingtaine de cidres avec les petites explications nécessaires. On a pris ce qui était disponible au verre, c'est à dire un Carpe Diem d'Eric Baron qui sentait bon la pomme fraîche et offrait une belle rondeur. Mais ce qui nous a scotché, c'est le poiré Granit d'Éric Bordelet. Le poiré c'est comme le cidre, mais avec la poire. On en boit rarement, mais celui-ci, issu d'arbres centenaires, est d'une finesse et d'une gourmandise démentes. C'était la deuxième fois qu'on en buvait et à chaque fois, on se pose la même question : « Mais pourquoi pas plus souvent ? ». C'est fruité, gourmand, léger, rafraîchissant. C'est parfait.

Bien fait : Galettes et crêpes seront difficilement meilleures ailleurs.

Moins bien : Le côté "la jet-set mondialisée ne sait plus où mettre ses sacs de soldes" nous a saoulté plus vite que le poiré.

L'addition : 35,10 euros pour une galette, une crêpe, deux verres de cidre et un café.

Breizh Café. 109, rue Vieille du Temple, 75003 Paris.
Tél. : 01 42 72 13 77.

L'ami Jean était fâché (Pays Basque)

Resto : Tout simplement le plus vieux resto basque de Paris, repris il y a quatorze ans par Stéphane Jégo, qui en a fait un bastion de la bistronomie parisienne. Étonnamment, on n'y était jamais allé. Au déjeuner, il y a un menu "surpresa" à 30 euros qui ne laisse aucun choix si ce n'est de goûter l'humeur du chef. Mais, à la carte, une

fricassée de girolles et noisettes nous faisait beaucoup trop envie pour qu'on y résiste. On s'est ensuite envoyé une côte de cochon "Famille Meignan" avec laquelle on aurait pu faire deux ou trois repas vu sa taille. Un dessert et trois verres de vin plus tard, on s'est quand même retrouvé avec une addition sensible, ce qui en a fait un déjeuner très septième-arrondissement de Paris. Quand à l'humeur du chef, elle n'était pas très bonne puisque la salle a interrompu son bruissement quand il s'est mis à gueuler sur sa serveuse. Les serveurs aussi s'engueulaient entre eux. Peut-être un jour sans, mais on sug-



gère plutôt de laver son linge sale en famille, après le service. Ou alors, il faut faire baisser le niveau de testostérone de l'endroit.

Vino : Belle carte des vins pas sectaire avec autant de bourgognes et de bordeaux que de languedocs ou de sud-ouest. Si, en blanc, on ne fait que dans le millésime récent, on peut un peu remonter le temps avec les rouges. En revanche, pas de miracle sur les coefs, on reste dans le VII^e. Il ne faudrait quand même pas que les étrangers qui traînent par là boivent français pour pas trop cher. Nous, on a bu au verre, où il y a une jolie sélection de cinq blancs et cinq rouges. L'irouléguy blanc 2016 du domaine Abotia de Peio Errecart nous a réjoui. Ce mélange de gros manseng, petit manseng et petit courbu apporte son lot de viscosité, bien contrasté par une légère amertume qui allonge la fin de bouche. Dommage que deux verres ici coûtent plus cher qu'une bouteille au domaine. En rouge, le morgon 2015 d'Anita Khunel nous a moins séduit. La faute à une petite note de surma-

turité, sans doute due au millésime.

Bien fait : Une adresse historique qui réjouira les bandes de garçons gros mangeurs.

Moins bien : On est sorti mal à l'aise à cause de l'ambiance électrique qui régnait au sein du personnel. Tout le monde avait besoin de vacances.

L'addition : 183 euros pour déjeuner à la carte à deux avec seulement 24 euros de vin. Ça pique.

L'ami Jean. 27, rue Malar, 75007 Paris. Tél. : 01 47 05 86 89.

J'Go avec mes potos (Gascogne)

Resto : C'est Denis Méliet qui, en 1995, ouvre un restaurant à Toulouse pour rapprocher producteurs et consommateurs. En 2002, ses copains du rugby l'incitent à monter à la capitale. Ils ouvrent celui de Drouot, puis Saint-Germain-des-Prés, cinq ans plus tard. On s'y pointe un lundi soir, avec une résa, et on met un peu de temps à com-



les bons endroits

prendre que c'est fermé, mais que c'est ouvert. En gros, le *J'Go* c'est trois endroits : le resto, le bistrot et l'échoppe. Normalement, le lundi c'est fermé, mais ce lundi-là, la bande du proprio a privatisé le bistrot, donc ils accueillent quelques clients à l'échoppe, la "cave à manger" attenante. On est nourri de porc noir de Bigorre et d'un agneau généreusement servi, la spécialité du lieu étant la viande en morceaux, avec des pièces suffisamment larges pour nourrir tout le pack et même quelques arrières. Parfait pour les bandes de copains qui aiment parler fort et rire aux éclats. Les *people* qui passent leurs vacances dans le Sud-Ouest affectionnent le lieu.

Vino : On fait dans le généreux en tannins avec une belle sélection du Sud-Ouest et du Languedoc, là où nous, on est un peu perdu. On hésite à prendre un cahors de Cosse-Maisonnette, surtout que des vieux millésimes nous tendent les bras. Mais Laure, notre serveuse guillerette et dynamique, nous dit que le terroir du-larzac Les Vignes Oubliées 2015, « *c'est le top* ». Ce qui l'est moins, c'est de servir le vin à température ambiante, c'est-à-dire un bon 25°C. Même



si Laure dégage illico un seau à glace, le temps que le vin soit rafraîchi, on en a bu la moitié, ce qui nous permet de bien sentir les 14° d'alcool. Dommage, car sinon ces vignes-oubliées sont assez élégantes, mais sans se livrer encore totalement. Il faudrait les oublier en cave deux ou trois ans.

Bien fait : Une serveuse éner-

gique, souriante, attentive. On la veut à chaque fois.

Moins bien : Carte brouillonne qui fait qu'on a du mal à se repérer tout seul.

L'addition : 125,75 euros pour dîner à la carte à deux avec une bouteille à 40 euros.

J'Go, 4, rue Drouot, 75009 Paris. Tél. : 01 40 22 09 09.

L'Ambassade d'Auvergne, corporate terroir (Auvergne)

Resto : Si Jo Petrucci a fait les grandes heures de l'établissement pendant vingt ans, il semble que la formule s'était essouffée à la longue. Changement radical en 2015, la rondeur italo-vergnate de la famille Petrucci cédant la place au tout sec Didier Desert. Ce quinquagénaire venu de "i-ouaille" (comprendre EY, soit Ernst & Young) a fait un gros audit de l'établissement qu'il transforme en restaurant chic, désormais membre de Châteaux & Hôtels Collection. Fini l'auberge dans son jus, place au *sourcing* pointu de la bistronomie parisienne qui a des ambitions. Tout est donc désormais délicieux et nickel dans cette ambassade qui sent presque trop le propre. On s'est régalé d'un agneau de lait de l'Aveyron dont Didier Desert nous a minutieusement expliqué qu'il avait cuit treize heures à basse température. Mais c'est avec les deux serveurs qu'on s'est bien amusé, ils n'ont pas ce côté raide du manager à l'anglo-saxonne.



Vino : Notre néo-restaurateur corporate a fait un gros travail de sélection de vins auvergnats et peut s'enorgueillir

d'avoir l'offre la plus large de Paris. Mais nous, on aime bien fouiner dans la carte des autres vins qui propose ici une sélection

tion courte, mais efficace. On a trouvé un châteauneuf-du-pape de plus de dix ans, l'âge auquel on peut commencer à les boire sans craindre la fureur alcoolique du Rhône-sud à l'heure du réchauffement climatique. Mais ce clos-du-mont-olivier 2006 commençait à peine à se patiner et son expression restait assez massive. Notre camarade du jour l'a sanctionné d'un : « *J'ai l'impression d'avoir bu du chocolat* », ce qu'il faut décrypter comme ça « *c'est bon, mais un peu trop généreux pour mon goût* ». Reste qu'il n'est venu à personne l'idée d'en laisser dans le fond de la bouteille.

Bien fait : Un soin minutieux est désormais accordé à chaque détail.

Moins bien : On a l'impression que le patron continue à faire des présentations Powerpoint quelque part dans une tour de bureaux.

L'addition : 130,50 euros avec deux menu à 33 euros et une bouteille à 57 euros.

Ambassade d'Auvergne.
22, rue du Grenier Saint-Lazare,
75003 Paris. Tél. : 01 42 72 31 22.



Non

On voulait vous parler de **Rural** (Savoie), de Marc Veyrat, mais est-ce vraiment un « bon endroit » ? Le chef a fait affaire avec le Moma Group pour lancer ce concept de restaurant faussement authentique. C'est la Savoie à la sauce Eurodisney à laquelle on a droit. Marc Veyrat, en vieux Mickey fatigué, y déambule entre les tables en répétant mécaniquement aux clients : « *C'est bon ça !* ». Et c'est vrai, les produits sont tous de qualité. Mais on n'a même pas eu le temps de se lever pour aller au buffet des terrines que le plat tiède était déjà arrivé. Peut-être le service a-t-il trouvé son rythme depuis, on n'y est pas retourné. Ce refuge de moyenne altitude ne parvient pas vraiment à oxygéner le Palais des Congrès. Mais si vous êtes dans le coin, cette cantine vaut mieux que toutes les chaînes qui colonisent la porte Maillot.