



On dîne où ?

C'est dans les vieux pots qu'on fait les meilleures confitures.

PAR ALEXIS CHENU

LIFTING GLOBAL CHEZ LA VIEILLE

Restaurant mythique du quartier des Halles, rendez-vous du cinéma et d'un certain commissaire Broussard (tombeur de Mesrine), Chez la Vieille retrouve du pep avec le chef franco-américain du Spring, Daniel Rose, désormais aux commandes en cuisine. Revisitée par l'esprit chic du décorateur Elliott Barnes, la petite maison du 15^e charme sans clinquer, le restaurant à l'étage - auquel on accède par la cage d'escalier de l'immeuble - ouvrant sur une salle de 20 couverts, éclairée par un sublime lustre en perles de métal. À la carte, franchouillarde, le bouillon de la Vieille à l'œuf poché est un régal, et la kyrielle de plats grand-mère - boudin basque aux pommes, civet de lièvre, blanquette - a bons prix fait s'extasier la galerie. Demander le clafoutis maison en dessert, servi dans son poêlon, et finir par un bon digestif maison. Ticket moyen 30 €. 1, rue Bailleur, Paris 1 0142601578.

RÉGÉNÉRATION ROGER LA GRENOUILLE

Institution quasi centenaire ayant attiré le gotha international, de Picasso à Mistinguette, en passant par la reine mère d'Angleterre, Roger la Grenouille tombait dans l'attrape-touriste jusqu'à ce que François Pagot, soutenu par une dizaine d'amis investisseurs, ne dépoussière l'affaire et remette Roger dans le droit fil. Rafaïchi mais dans son jus, le restaurant, tagué des œuvres de Castelbajac, qui en a fait son QG, et d'affiches coquines des années 1930, sert toujours escargots et grenouilles (demander les fritôts en entrée) et joue la carte bistrot estampillée petits producteurs avec blanquette de veau, noix de Saint-Jacques ou tartare au couteau parfaitement exécutés. Réserver le soir, dans la salle du fond sous lumières rouges, où le patron et ses acolytes poussent généralement la chansonnette version Bowie, Gainsbourg ou Brel, accompagnés au piano. Ticket moyen 40 €. 28, rue des Grands Augustins, Paris 6. 0156242434.

ET SI VOUS ÊTES DANS LE COIN...

RAVALEMENTS DE FAÇADES L'ALSACE ET L'Auvergne

Laura Gonzales pose une ambiance glamour de cabine de navire à la Brasserie d'Alsace (39, avenue des Champs-Élysées, Paris 8), avec rondins de cuir et miroirs vieillis. Peu de changements à la carte (compter 50 €) - la choucroute garnie dans l'assiette - comme en salle, un service express d'une efficacité rare et un service continu 24 h/24. Dépoussierage aussi à l'Ambassade d'Auvergne (22, rue du Grenier-Saint-Lazare, Paris 3), repris par Didier Désert, pur Auvergnat, passionné de pinard, qui laisse l'auberge dans son jus et rajeunit les fondamentaux - voir le parmentier de canard - sans toucher à l'aligot sacré (compter 35 €).

FRAÎCHEUR IMMÉDIATE LA GRANDE MAISON, PIERRE GAGNAIRE

À Bordeaux, le deux-étoiles du père Robuchon n'ayant pas attiré les foules à la Grande Maison, son propriétaire, sacré pape du vin, Bernard Magrez, échangea la star contre un Pierre Gagnaire condamné au génie. Rafaïchi, le bel hôtel particulier s'offre une exquise modernité, l'excellence du service et la cuisine magique de Gagnaire visant tout juste. Surprenant par l'huître et sa betterave en entrée, le chef, bien seconde par Jean-Denis Le Bras, sort de son Sketch (Londres) une version du biscuit soufflé truffé à l'anglaise *fuckin' good*. Étonnant tout le temps, Gagnaire fait aussi moins cher qu'avant. Nuit romantico-kitsch sous toile de Jouy parfaite dans les étages de l'hôtel. Ticket moyen 215 €. 10, rue Labottière, Bordeaux. 0535381616.

TOUT NOUVEAU TOUT CHAUD CLOVER GRILL

Dans un décor limite flambeur, le double macaron Jean-François Piège s'invite pour une partie de grillades de haute volée. Creneau choisi : viandard et cuisson à la braise sous la sélection du boucher Olivier Metzger. À la carte, de l'Angus texan en veux-tu, en voilà, du Black Market d'Australie, un peu d'Aquitaine aussi, et, fondant sous la langue, une côte de bœuf noir de Baltique affinée au bois de hêtre, divine, le tout à accompagner d'une purée de rattes maison ridiculisant les recettes de Mamie. Et, en dessert, une banane rôtie, sacrée tuerie. Le churro à 14 € laisse, lui, un poil perplexe. Ticket moyen 100 €. 6, rue Bailleur, Paris 1. 0140415959.