

fr.news.yahoo.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Voici vingt adresses gourmandes à moins de 30 euros à Paris

Salle du restaurant le Chardenoux

Histoire de bien se nourrir grâce à des additions aimables.

À l'heure où le Bouillon Chartier (7 rue du Faubourg Montmartre 75009 Paris) fête son 125ème anniversaire -c'est le restaurant le moins cher de Paris, soupe de légumes à 1 euro, poulet fermier et frites à 8,90 euros dans un décor historique- nombre de bonnes tables affichent des formules et des menus à partir de 11 euros. La crise économique affecte aussi le monde de la restauration parisienne.

1.L'Ambassade d'Auvergne

Des nourritures de là-bas qui tiennent au corps: la salade aux lentilles du Puy, le jambon d'Auvergne, le boeuf de Salers et l'aligot onctueux. Un sérieux repaire pour les gourmets affamés. On boit des vins locaux. Accueil charmant.

o 22, rue du Grenier Saint-Lazare 75003 Paris. Tél.: 01 42 72 31 22. Menu au déjeuner à 22,50 euros. Pas de fermeture.

2.L'Assiette

L'ancien second d'Alain Ducasse, créateur de l'excellent Benoît, David Rathgeber, a repris Lulu, alias Lucienne Rousseau, le bistrot de la cuisinière chère à François Mitterrand. Un restaurant à l'ancienne, des plats d'anthologie: le tartare de crevettes, le jambon de pays, le cassoulet, les noix de Saint-Jacques nature, les gibiers et l'exquise crème caramel à se damner. Clientèle d'habitues au palais éduqué.

o 181, rue du Château 75014 Paris. Tél.: 01 43 22 64 86. Déjeuner à 23 euros. Fermé lundi et mardi.

3.Épiculture 108

Le Japonais Tetsu Goya est devenu est très bon cuisinier français après avoir appris les bases de l'art culinaire en Alsace au Crocodile de Strasbourg, ex-trois étoiles, et à l'Auberge de l'III des Haerberlin, mythique établissement près de Colmar. Chez lui, dans ce modeste restaurant supervisé par Kumiko son épouse, il concocte la puissante terrine de lapin au Sylvaner, les rognons de veau au pinot noir, l'escalope de saumon au gingembre, le turbotin aux petits légumes, et la crème brûlée au thé. Atmosphère intime et haute (...) **Lire la suite sur Slate.fr**