



RESTAURANTS

Nichée dans l'Hôtel de Nell, La Régalade Conservatoire, troisième adresse de Bruno Doucet, recite ses classiques bistrotiques.

DOSSIER BOY DE LA TOUR

LA RUE RICHER, riche de nouveautés

Proche des Grands Boulevards, cette rue du IX^e est devenue en quelques mois une pépinière de bonnes tables et bistros malins. Selon la formule consacrée, elle vaut le détour.

DOSSIER RÉALISÉ
PAR COLETTE MONSAT
ET HUGO DE SAINT PHALLE

Retrouvez tous les restos et toutes les critiques en scannant ce QR Code sur votre iPhone

La Régalade Conservatoire

MENU-CARTE : 35 €.

À l'Hôtel de Nell,
7-9, rue du Conservatoire, IX^e.
Tél. : 01 44 83 83 60.
Tlj sf sam. (déj.) et dim.

LE LIEU. À force de migrer au nord, Bruno Doucet va finir par ouvrir une table en Picardie ! En tout cas, sa petite entreprise ne connaît pas la crise : après la Régalade historique du XIV^e (reprise à qui vous savez) et celle de la rue Saint-Honoré, voici la troisième née. Bien née en l'occurrence, puisque nichée dans le chic Hôtel de Nell qui sent encore la peinture fraîche. Très joli décor contemporain, smart mais pas tape à l'œil.

L'ASSIETTE. Des années que la formule fait des heureux plus au sud, il n'y a donc aucune raison pour que ce ne soit pas formidable ici aussi. La terrine accueille toujours les hôtes avant que le menu carte ne recite ses classiques bistro-

ques : risotto crémeux à l'encre de seiche (imparable), quasi d'agneau rôti à l'ail et pommes grenailles et, fidèle au poste, le riz au lait de compète.

BRAVO. Le rapport qualité-prix, excellent.

DOMMAGE. Pas beaucoup de vins au verre.

L'Office

FORMULES : à 21 € (déj.) et 27 € (soir), menus à 26 € (déj.) et 33 € (soir).

3, rue Richer, IX^e.
Tél. : 01 47 70 67 31.
Tlj sf sam. et dim.

LE LIEU. Dans ce bistrot dé à coudre, pas d'interrogation métaphysique pour savoir où s'asseoir, c'est là où l'on peut ! Seuls à scander l'espace, de grands panneaux d'ardoise indiquant les plats du jour et des ampoules nues en coquetterie arty. On pourrait y ajouter les habitués, façon poissons dans l'eau !

L'ASSIETTE. Yosuke Yamaji, formé par Robuchon, Bocuse,

Piège, Barbot, excusez du peu, fait partie de ces chefs japonais qui, en quelques années, ont changé le paysage de la bistrôte parisienne. Aucune fioriture inutile, des plats incisifs, percutants, avec un usage des légumes et fruits toujours pertinent (canard-endives-groseilles, par exemple). L'une de nos tables chouchous du quartier.

BRAVO. Les ondes gourmandes omniprésentes, les prix compte tenu de la qualité.

DOMMAGE. C'est petit, on l'a dit, et souvent complet au déjeuner.

Richer

CARTE : env. 30-40 €.
2, rue Richer, IX^e. Tlj. Ni téléphone ni réservation.

LE LIEU. À deux pas de sa pimpante Office, Charles Compagnon double la mise avec cette nouvelle adresse. Quelque part entre le bistro, la brasserie et l'auberge, une table détendue, souriante, ouverte sur la rue, 7

LÉO DUPONT, LA JOIE CONTENUE

Il doit en exister quelques pincées de restaurants comme celui-ci. Ils se lancent avec candeur et effroi dans le grand bain. Qu'y a-t-il en dessous ? Connaît-on la température de l'eau ? Y a-t-il un maître nageur si l'on prend un bouillon, la tasse ? Va-t-en savoir ! On ne sait rien. Même pas s'il y aura de bonnes tomates sur le marché, si le banquier ne tournera pas casaque, si le voisin du dessus ne tapera pas du pied... Ici, vous êtes en plein Montparnasse, quelques restaurants dans la rue, la nuit qui chaloupe déjà et une vitrine allumée. Poussons la porte, dénichons une table. À ce moment-là, la magie, la déception, la frustration se déclenchent dans la demi-secon-

de. C'est comme un sablier se délitant dans une cohésion implacable. Et alors, ce Léo Dupont, comment était-ce ?

L'atmosphère.

Tout de suite, il y a un joli filet de voix. Le ton est bien posé. On vous accueille avec plaisir, parce que sans doute le patron et la patronne, épaulés par un junior en salle, se sentent bien. Ils sont à leur affaire. Le lieu est clair, dégagé, alternant tombée de lumière (au fond à droite dans la partie atelier) et pénombre arrangeante. Les tables sont espacées, l'éclairage dosé.

Les plats.

La carte est sobre, mais travaille dans les coins : onget de veau poêlé au poivre de Sichuan, pommes de terre, pleurotes et lard fumé,

suprême de poulet fermier, croustillant de polenta, jus aux citrons confits. Ou encore ce dos de lieu jaune à la plancha, légumes de printemps, marinade d'herbes au citron vert. L'expression est vive, concise, les produits sincères, la cuisson appliquée. Du coup, on se sent comme rassuré, apaisé. Il y a dans cette adresse comme une joie contenue, un effet mesuré ; finalement ce qu'attendent les clients, visiblement extraits d'une journée hautement laborieuse, venus ici calmer le jeu, étirer la soirée.

MAIS ENCORE

Est-ce cher ?

Ça passe, d'autant que question vin, il y a là une cave boutique avec une sélection pointue (notamment en biodynamie) facturée avec



PAR
FRANÇOIS
SIMON



un supplément de 8 euros, lorsque le flacon passe sur votre table...

Faut-il y aller ?

Si vous habitez dans le coin, vous pourriez en devenir habitué...

Léo Dupont, 16, rue de la Grande-Chaumière, 16^e. Tél. : 01 43 29 43 31. Ouvert du mardi au samedi.

ET TOUJOURS

Supernature

8

FORMULE : à 15,80 €, menu à 18,80 €. Brunch à 20 € (dim.).

CARTE : env. 20-30 €.

12, rue de Trévise, 19^e.
Tél. : 01 47 70 21 03.
Tj sf sam. et dim. soir.

LE LIEU. Le jeune couple qui officie à présent dans cette cantine bio a profité des ponts de mai pour refaire ses cuisines. Pas de changement marquant sinon dans la lumineuse salle aux murs recouverts de petites photos colorées de fruits et légumes.

L'ASSIETTE. Saine sans être aseptisée, recherchée dans les saveurs tout en restant très lisible, vous l'aurez compris, on aime beaucoup la cuisine de ce jeune chef passé par les grandes maisons (George-V, Hermé). Si l'assiette Vitalité ou le cheese burger aux jeunes pousses font partie des classiques, à l'ardoise du jour, le cabillaud cuit à la vapeur de konbu, vinaigrette de prunes salées à la ciboulette, brocolis et fenouil était excellent, comme le cheese cake, ultragourmand, lors de notre passage. Cantine peut-être, mais de haute qualité !

BRAVO. Les jus pressés minute, l'échoppe de vente à emporter au n° 8.

DOMMAGE. Le site toujours bloqué sur l'année 2010, la fermeture le soir (snif !).

Kiku

9

FORMULE : 27 € (déj.).
Menu : 35 €.

56, rue Richer, 19^e.
Tél. : 01 44 83 02 30.
Tj sf sam. midi et dim.

LE LIEU. On les aime bien ces petites planques nipponnes qui ne se la racontent pas mais ont des choses à dire. C'est le cas de Momoka, un peu plus à l'ouest dans le même arrondissement, comme de cette enseigne tranquille, au cadre quasi monacal et serein. Ser-

vice à l'unisson, confondant de discrétion.

L'ASSIETTE. Là encore, sécurité totale. Aucune esbroufe, que de l'évidence, du serein et quelques incontournables comme la grosse aubergine frite, à gloutonner à la cuillère, le chirashi de poissons, pétaradant de fraîcheur, le petit magret de canard teriyaki au bon goût sucré, la marmite marine et sa sauce ponzu, et les crèmes brûlées sésame ou thé vert.

BRAVO. Les belles propositions de saké. L'annexe façon traiteur, Simplement Kiku.

DOMMAGE. Pas donné. La serveuse qui ferme à clé derrière chaque client...



Dans une ambiance sympa, le Richer est ouvert 7 jours 7, de tôt le matin à tard le soir. Et la bonne surprise, c'est qu'au bout de la fourchette, ça tient la route.

JEAN-CHRISTOPHE MADRAR/L'ÉFIGARO



JEAN-CHRISTOPHE HARBARA ET SÉBASTIEN SORIANO/LE FIGARO

CI-dessus : le Sardinac, une cave à manger où l'on peut déguster sur le pouce huîtres Cadoret, fole gras mi-cuit, tartare de saumon fumé...

CI-contre : Supernature, une cantine bio, saine sans être aseptisée.

PUBLI-INFORMATION

SPECIALITÉS

1^{er}. Salon du Fromage Hisada

Pour tous les amoureux du fromage ou bien si vous êtes à la recherche d'une expérience culinaire atypique, cette véritable trouvaille est faite pour vous ! La japonaise Sanae Hisada, médaillée du titre « Maître Fromager », partage sa passion en vous proposant un vaste choix des meilleurs fromages de France et d'autres horizons dans son salon de dégustation à l'étage. En passant par les fromages traditionnels aux mélanges de saveurs franco-japonais originaux avec le chèvre au wasabi ou au yuzu (citron asiatique) il y en a pour tous les goûts ! En ce moment, nous vous conseillons le burger aux trois fromages accompagné de la soupe du Jour à 15 € ou le buffet de fromages à volonté et salades à volonté à 18,50 €. La boutique est à votre disposition pour emporter chez vous tous vos coups de cœur...

Horaires : 12h00 à 20h00, F. dim et lun.
www.hisada.fr

47 rue de Richelieu - 01 42 60 78 48

14^e. Au Moulin Vert

Déjeuner Fête des Mères à 54 € le dimanche 26 mai. Coupe de champagne Roederer brut, mise en bouche, vin et café. 4 entrées au choix : tartare de dorade et tomates au guacamole, fole gras de canard au torchon "maison", salade fermière à l'émincé de pintade et champignons, feuilleté de fruits de mer aux pointes d'asperges. 4 plats au choix : pavé de saumon légèrement fumé sauce Champenoise, médaillons de lotte rôtis au coulis d'oursins, duo de ris et rognons de veau sauce Porto, cœur de filet de bœuf sauce poivrée. 4 desserts au choix : vacherin vanille fraise et son coulis, pavé café chocolat et sa crème, soupe de fruits rouges à la menthe fraîche, fraisier du chef et son coulis.

Formule déjeuner en semaine sauf dimanche 19,50 € à choisir dans la carte. T.L.L. menu 41 €
Métro Alésia. www.aumoulinvert.com
34 bis, rue des Plantes - 01 45 39 31 31

15^e. Chez Marie Édith

Tout invite ici à installer son rond de serviette à l'année dans ce restaurant devenu une véritable institution, à deux pas de la place Cambronne. Marie Édith dorlote ses clients dans une ambiance chaleureuse et conviviale, entre boiserie, miroirs d'antan, tables nappées. Sa cuisine traditionnelle et savoureuse, s'appuie sur de bons produits et remporte un succès ininterrompu. C'est l'occasion de découvrir ou redécouvrir cette belle maison. Place au croustillant de pied de porc, terrine de queue de bœuf céleri remoulade, tartare de l'océan, carré d'agneau et pigeonneaux rôtis, dorade, bar grillé entier, pavé de morue fraîche, sans oublier les incontournables : rognon, tête de veau et joue de bœuf, œufs à la neige façon Marie Édith... Le tout servi avec générosité et sourire, de quoi régaler nos papilles !
Menus-carte à 29 € et 32 €. Ouvert 7 jours sur 7, samedi dimanche inclus. Métro Cambronne.
34, rue Laos - 01 45 66 44 60

Green Pizz

10

FORMULES : à 13,90, 16,50, 19,90 € (dég. uniquement).

CARTE : env. 25 €.

8, rue Cadet, IX^e.
Tél. : 01 48 00 03 29. Tj sf dlm. et lun. Et 32, rue Dantzig, XV^e.
Tél. : 09 66 94 37 48.

LE LIEU. Une petite adresse engagée qui ne la ramène pas, c'est rare ! Dans cette pizzeria aux couleurs toniques, tout, de l'ampoule d'éclairage aux boîtes d'emballage, a été pensé dans le cadre d'une démarche écologique, ce qui ne l'empêche pas d'être pimpante et de ne pas se prendre au sérieux, enseigne oblige !

L'ASSIETTE. Des soupes et des salades mais surtout des « pizz » à base d'ingrédients bio et de forme ovale (une quinzaine de 11 à 14,50 €), parmi lesquelles l'excellente « reine d'un jour » (une Regina au jambon de chez Ospital) ou encore la « Bayonnette » (jambon de Bayonne sur lit de roquette, tomates mijotées, Ossau Iraty, mozza, aubergines grillées, tomates cerises, parmesan).

BRAVO. Les quelques tables sur la rue piétonne, les prix

amicaux et la possibilité de commander les pizzas en demi-portions.

DOMMAGE. Plus une adresse du midi que du soir.

ET AUSSI

Le Jardinier

11

MENUS : 26 € (dég.)
40, 48, 56 €.

5, rue Richer, IX^e.
Tél. : 01 48 24 79 79.
Tj sf sam (dég.) et dlm.

À l'heure des intitulés en slash, des dressages torturés et autres décors qui n'en sont pas, c'est parfois amusant de jouer le contre-pied. Comme dans cette adresse où le cadre se prend gentiment les pieds dans le tapis kitsch, à trop vouloir faire cosy. Qu'importe, on y fêterait bien les 80 printemps de la mémé. D'autant que la cuisine, à défaut d'audace, a le mérite de la sincérité. Et propose de jolies assiettes colorées (tartelette de légumes à la provençale, crosques d'épaule d'agneau parfumés au cumin...) histoire de vivre le printemps par décoration. Prix aimables au déjeuner, plus tendus à la carte.

PASSE-PLATS

NOS COUPS DE CŒUR, DÉCOUVERTES ET BONNES PIOCHES DE LA SEMAINE

Pour la panna cotta au café blanc

SEMILLA

54, rue de Seine, VI^e.
Tél. : 01 43 54 34 50.

Pour la carne cruda (tartare de bœuf)

PROCOPIO ANGELO

21, rue Juliette-Dodu, X^e.
Tél. : 01 42 02 99 71.

Pour un semifreddo

THOLONIAT

47, rue du Château-d'Eau, X^e.
Tél. : 01 42 39 93 12.

Pour la formule déjeuner à 11€

MAMIE TEVENNEC

119, avenue Parmentier, XI^e.
Tél. : 01 55 28 70 13.