



# A Ardnoise

LES BONNES TABLES par Véronique André

## Paris VIII<sup>e</sup> Lazare Brasserie maestro

◆ Situé sur le parvis de la gare Saint-Lazare, *Lazare* n'attire pas que la clientèle de voyageurs et loin de là. Le chef Éric Frechon y propose une cuisine familiale, authentique et généreuse, inspirée de la tradition culinaire française. Ici, les régions s'imposent dans leur gastronomie en proposant le produit au plus pur de lui-même.

À la carte, place aux codes de la brasserie parisienne avec rémoulade de chou-fleur had-dock fumé (13 euros), œuf mollet (16 euros), maquereau au vin blanc (13 euros). Originale, la carte est mise en page comme un journal. Ainsi trouve-t-on Les plats à la une : filet de merlan (25 euros), tartare de bœuf (22 euros), colvert rôti (32 euros), suprême de poulet jaune (31 euros), agneau de 7 heures (35 euros), filet de sole à la dieppoise (41 euros) ou jarret de cochon (29 euros).

Pour Les dernières minutes sucrées, celles du dessert bien évidemment, l'on trouve crème brûlée (10 euros), tarte au chocolat



(12 euros) ou îles flottantes aux pralines roses (7 euros). L'avantage de cette adresse très prisée par le quartier et les voyageurs de la grande banlieue normande est son ouverture toute la journée sans interrup-

tion. Nous adorons le déjeuner des grands-mères le dimanche pour 39 euros.

*Lazare*, parvis de la gare Saint-Lazare, rue Intérieure, Paris VIII<sup>e</sup>.

Rens. : 01. 44. 90. 80. 80 et lazare-paris.fr

## Le Bien Aimé À table chez Louis XV

◆ En plein cœur du Paris des affaires, ce restaurant aux allures de château de Versailles tire son nom de Louis XV, passionné de gastronomie fine. La décoration majestueuse de la salle à manger s'inspire de celle du siècle des Lumières avec ses chandeliers scintillants, ses dorures sur les murs et ses profondes assises de velours rouges. *Le Bien-Aimé* est une parenthèse hors du temps. Ouverte depuis le début de l'année et orchestrée par Régis Versieux, un jeune chef qui vient de chez Joël Robuchon, cette table annonce des cartes de saison et propose une cuisine de haut niveau. Un menu déjeuner (à 54 euros) et un autre dégustation (à 140 euros) s'illustrent où l'on a le choix entre crabe royal, foie gras à l'orange sanguine, bœuf cru au couteau, bar et son chemin de chou frisé, volaille de Bresse ou joue de veau façon blanquette. En dessert, le thé Matcha avec safran et citron; la douceur chocolatée, croquante et fondante; la délicatesse printanière aux notes d'agrumes ou le soufflé à la mangue. Une assiette royale!

*Le Bien Aimé*, 18, rue d'Anjou, Paris VIII<sup>e</sup>.

Rens. : 01. 42. 65. 45. 99 et www.le-bien-aime.com

## Les 110 de Taillevent Vins et mets complices

◆ Mais d'où vient ce "110"? C'est très simple, dans cette brasserie sont proposés 110 vins au verre dans une carte sommelière inédite où chaque plat est associé à quatre vins. Emmanuel Olive-Keravec, le directeur, et Émile Cotte, le chef des cuisines, se sont donné pour mission de faire découvrir des accords vins-mets étudiés pour votre satisfaction. À des calamars à la plancha (16 euros) vous est suggéré par exemple un orvieto 2013 Noe dei Calanchi, un irancy 2012 du Domaine Colinot, un bellet Le Clos Saint Vincent 2013 ou un savennières 2006 Domaine de la Coulée de Serrant. Et ainsi de suite pour le tourteau en rémoulade, aneth et fenouil (19 euros), le foie de canard mi-cuit chutney de coing (21 euros) pour l'entrée; le fameux vol-au-vent à la financière (28 euros) ou le rognon de veau, sauce porto et vinaigre balsamique (29 euros), en plat. Les desserts ne sont pas épargnés... La tarte au citron se déguste au choix avec un muscat, un vouvray, un washington ou un constantia. Et il en va de même pour la mousse fromage blanc ou le moelleux chocolat. Une idée originale de savourer les arts de la table.

*Les 110 de Taillevent*, 195, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII<sup>e</sup>.

Rens. : 01. 40. 74. 20. 20, et www.relaisdauteuil-pignol.fr