



## où sortir?

### JUSTE LE ZINC <sup>8\*</sup>

25 rue de Turin. Tél. 01 43 87 44 84.

• De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 • Fermé le dimanche • Prix moyen : 35 €.

**BISTROT** Nous avons connu (et apprécié) Alain Leblanc en tant que directeur du Télégraphe, jusqu'en 2008, puis nous l'avons retrouvé aux commandes du Zinc Caius. Le voilà aujourd'hui à la tête d'un ancien "rade de quartier" de la rue de Turin, associé à Philippe Bénasse. L'adorable cadre d'antan a été remis au goût du jour avec beaucoup de mesure pour lui conserver tout son cachet d'autrefois, et même redonner tout son éclat au grand zinc d'origine. Aux fourneaux de la minuscule cuisine de la maison, l'habile chef Alain Hacquard (ex-lieutenant de Faugeron et de Ducasse) met à l'honneur une irréprochable carte bistrannique (changée tous les jours, au gré du marché) ponctuée de quelques touches plus actuelles, comme en témoignent le risotto aux gambas persillées (12 €) ou le rafraîchissant carpaccio de daurade à l'huile de vanille de Tahiti (12 €). Le jour de notre visite, nous n'avons pas pu résister à l'appel d'une magnifique sole meunière préparée en salle (59 € pour 2). Il nous faudra donc revenir pour goûter le filet de daurade aux courgettes confites (18 €) ou la joue de porc braisée à l'orange et aux épices douces (17 €). Mais ne ratez surtout pas la surprenante chantilly de semoule montée à la minute si elle figure à la carte le jour de votre visite: c'est un vrai délice et un modèle de légèreté! Jolie carte de vins bien choisis à prix très sages, comme ce petit chablis vibrant de 2012 de La Chablisienne (24 €). Courte sélection de vins servis au verre ou en pichet. Au déjeuner (y compris le samedi!), super-formule à 15 € avec un plat du jour, un verre de vin et un café.



© ARNALD PROVENT

### LES COMPTOIRS DU MÉDOC <sup>9\*</sup>

93, rue de la Victoire. Tél. 01 45 26 61 88.

[www.lescomptoirsdumedoc.com](http://www.lescomptoirsdumedoc.com)

• De 12h à 14h et de 19h à 22h

• Fermé samedi et dimanche • Prix moyen : 70 €.

**TENDANCE** Ne restez pas planté devant le n° 93 à la recherche de ce tout nouveau restaurant, en fait, l'entrée se trouve juste à l'angle de la rue de la Victoire et de la rue Joubert. Une fois passées les grandes portes en bois sombre, vous allez découvrir une superbe salle à manger en triangle au décor surprenant, avec à sa base, deux grands comptoirs en bois clair posés sur un socle, surmontés d'un grand lustre en métal, auquel est suspendue une myriade de verres à pieds. Les murs sont masqués par des écrans où sont projetés des paysages du Médoc, et de gigantesques cariatides albâtres semblent soutenir le plafond. Un cadre sobre et vraiment élégant! La plus belle surprise vient, cependant, de la cuisine de haut niveau signée Nicolas Tissier, ex-disciple de Jean-François Piège, qui met en scène avec un rare talent de jolis produits de la région, comme la poularde de la ferme de Vertesse ou le bœuf de Bazas. Nous nous sommes vraiment régalés avec des langoustines snackées escortées d'endives glacées à l'orange et de petits cubes de foie gras pochés (24 €). Suivait un beau filet de turbot de ligne à la cuisson millimétrée, accompagné d'asperges vertes, de coques et d'un jus d'arêtes particulièrement capiteux (31 €); puis, en guise de dessert, une impeccable tarte au chocolat Guanaja (14 €). Courte mais remarquable carte de vins... exclusivement du Médoc bien sûr! Une excellente adresse. Menu Landescot à 37 € au déjeuner (24 € si vous faites l'impasse sur l'entrée ou le dessert).

### NOUVEAU



### UNE CUISINE RAFFINÉE AU BIEN AIMÉ

**C**e tout nouveau restaurant des beaux quartiers surprend avec son décor grand tralala, ses panneaux de bois tout en moulures et en dorures (à la feuille d'or et pas en simple peinture dorée), ses fauteuils Louis XV, ses fers forgés et, tant qu'à faire, ses grands lustres en cristal pour éclairer le tout. Le Ben Aimé, en référence à Louis XV, arrière-petit-fils de Louis XIV, s'adresse à tous ceux qui apprécient les atmosphères chic et classe, ambiance cour royale! Mais, plus que le cadre, c'est bien la cuisine du jeune chef Régis Versieux qui nous a séduits. Ce cuisinier doué, qui a notamment travaillé à l'Atelier de Robuchon, fait preuve d'un joli talent et prodigue des mets d'une grande finesse, toujours dressés avec art. Ainsi, son crabe Royal façon sashimi (28 €), est présenté comme un mini-tapis d'orient saupoudré d'épices et de pétales de fleurs (comestibles, bien sûr!); une exquise réussite. Les amateurs de cuisine bourgeoise, apprécieront ensuite cette noix de joue de veau bien tendre façon blanquette (44 €), escortée de légumes printaniers parsemés d'un décor végétal et d'une excellente sauce... qu'on aurait juste aimé un peu plus généreuse. Un conseil: ne faites pas l'impasse sur les douceurs, comme ce succulent dessert au thé vert matcha, safran et citron (18 €)!



© DAVID BACHER

Côté tarifs, ce n'est pas franchement donné, mais ça n'a pas l'air de gêner les nombreux clients élégants et aisés venus des palaces voisins, qui semblent beaucoup apprécier ce cadre royal! Menu à 54 € au déjeuner, Menu dégustatif à 140 € (220 € pour un accord mets et vins).

### GASTRONOMIQUE

#### Le Bien Aimé <sup>8\*</sup>

18, rue d'Anjou. Tél. 01 42 65 45 99.

<http://le-bien-aime.com>

• De 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h

• Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 100 €.