

## Bistrothérapie

Déjeuner sur le pouce ou dîner à partager

# Nos *bistrots* et *restos* préférés du moment

PARIS 11<sup>e</sup>

## Déjeuner sur le pouce

La chef Flora Mikula lance un nouveau défi : réhabiliter le « sandwich au comptoir ». « C'est pour moi le principe de l'auberge, on vit, on mange. » La carte compte un large



éventail de recettes à consommer au bar ou à emporter. Étudiants, salariés et habitués prennent leur « déj' » à prix imbattable, avec des ingrédients remarquables : pain de Thierry Breton, légumes de chez Joël Thiébault, terrine et boisson maison, jambon du dernier fabricant de jambon de Paris...  
**Auberge Flora, bar à sandwiches**  
Sandwichs de 4 à 6 € + 2 € pour la boisson.



RENNES (35)

## Rostang & Co

Avec un père doublement étoilé, Caroline et Sophie Rostang ne pouvaient que suivre la destinée familiale. Dans la lignée de la maison Rostang, elles signent la nouvelle carte du bistrot chic de l'hôtel **Balthazar** avec aux fourneaux le jeune chef breton, Anthony Le Fur. De véritables bons produits et du tout fait maison. Une cuisine moderne et tradi (croustillants de langoustines au chorizo, épaule d'agneau confite 7 h).  
**La Table de Balthazar**  
Menus Retour du marché, à partir de 28 €.

CHINON (37)

## Balade en mer

« La cuisine ne peut être bonne que si l'on a envie de toucher celui à qui on la sert. » C'est avec ces mots que le chef Patrick Descoubes se met en cuisine pour recevoir ses clients autour de plats classiques et modernes. Il met en valeur les produits de la mer avec originalité : blanc de seiche, pâtes à l'encre de seiche et crème de mangue ; saumon fumé « en fumé » et son émulsion au yuzu... Et madame Descoubes officie au côté de son mari.

**L'Océanic Menu Bistrot, du mardi au samedi : 17,50 €. Menu à 38 € ou à la carte.**



LA CHAPELLE-EN-SERVAL (60)

## Brunch royal

L'hôtel **Mont Royal** se dresse au cœur d'un immense parc forestier. La magie du lieu n'a rien à envier à la cuisine du chef Franck Charpentier (ancien du **Trianon Palace** et de l'hôtel **Scribe**), servie dans l'un des deux restaurants, le gastronomique **l'Opéra** et l'esprit bistrot **le Stradivarius**. Il mêle élégamment les bons produits de nos régions, avec une touche asiatique et méditerranéenne, comme l'œuf de poule mollet et son consommé de légumes infusé au basilic thaï. Un lieu chic et assez cher, mais pourquoi ne pas craquer pour le sublime et généreux brunch du dimanche qui varie chaque mois en fonction des saisons. Un pur moment de plénitude...  
**Château hôtel Mont Royal**  
À partir de 59 € le brunch du dimanche.





ROUBAIX (59)

**Capitale du textile**

C'est à l'intérieur d'une façade austère que se cache le nouveau restaurant *la Fonderie*. Un lieu chargé d'histoire où des centaines d'ouvriers ont porté « à bras-le-corps » l'industrie du textile. Depuis, le fondeur, ce géant de 8 mètres, admire les 125 couverts servis par jour. Les murs en briques noircies par les flammes, la structure en acier rouillé reçoivent la clientèle autour de plats gastronomiques et conviviaux, tels que le pavé de poisson du moment et son financier de légumes, avec crème de palourdes ou le risotto au chorizo et Saint-Jacques snackées, avec espuma de parmesan.

**La Fonderie**  
Formules à 12, 15 et 18 €.

Toutes les adresses p. 119.

PARIS 12<sup>e</sup>

**Chaleureux**

Situé sur la place du marché d'Aligre, *la Fruitière d'Aligre* ressemble à un véritable chalet de montagne. C'est d'ailleurs le chef Hervé Gualano, ex-menusier, qui a construit et aménagé l'intérieur. Depuis, ce Savoyard retrouve ses manches en cuisine et propose des plats respectueux des saveurs et des



PARIS 11<sup>e</sup>

**C'était bien, c'était chouette...**

Et on y reviendra avec beaucoup de plaisir... Car aller *Chez Paul*, c'est comme venir à la

maison. Sans chichis et sans manières, les nouveaux propriétaires reçoivent chaleureusement dans leur restaurant traditionnel parisien. La carte, abondante, privilégie des plats typiques, œufs mayonnaise, poireaux vinaigrette, filets de harengs marinés à l'huile. Aujourd'hui, c'est Daniel Karrenbauer qui perdure cette tradition populaire si chère aux habitués.

**Chez Paul**  
Formule : 18 à 21 €. Carte de 5,70 à 62 €.



MONTPELLIER (34)

**Trendy mais pas que...**

Il faut beaucoup d'humour et un grand sens de l'audace pour associer des plats traditionnels (blanquette) et tendance (burger). On doit ce challenge à Mathias et Arnaud, jeunes restaurateurs, qui font cohabiter les deux univers. Forts d'un premier succès à Montpellier, ils ouvrent une nouvelle adresse. On s'y régale toute l'année et, à la belle saison, les platanes accueillent les convives pour un moment magique, alors que les fontaines rafraichissent l'instant présent.



**Burger et Blanquette**  
Plats de 9,90 à 26,90 €. Sélection du boucher (avec bœuf d'Aubrac) : 26,90 € l'entrecôte.

produits de la ville de Gruyère (Suisse). La traditionnelle fondue au fromage côtoie celles aux morilles ou aux échalotes... On découvre le reblochon pané, mais aussi des pièces de bœuf de chez Hugo Desnoyer. Si le ventre n'est pas assez repu, on termine avec la tarte fondante chocolat ou l'excellent mont-blanc.

**La Fruitière d'Aligre**  
Formules, menu Fruitière (28 €), fondue (16 à 24 €).

PHOTOS LANNETON/MEUNE ; WALLIEZ ; LOUZOVIAC/APPRES-LEZIC ; SHALIDEAU