

774
Du 16 au 21 Mai 2019
anousparis.fr

ANOUS PARIS

Roland-Garros
**ORANGE
MÉCANIQUE**

© 2019 Anous

à boire et à manger

36

style de ville

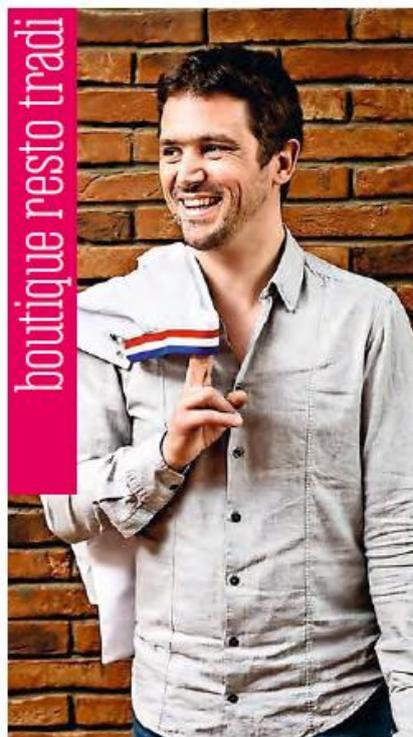
Textes : Jérôme Bergen, Philippe Toinart



Racines des Prés

C'est l'un des nouveaux terrains de jeu de la cuisine. Quinsou, Le Petit Varenne, Le Bar des Prés... Sur les trottoirs de "Saint-Germain", l'assiette croise la mode. La preuve, dans cette ancienne brasserie, en retrait de la rue du Bac. En quelques semaines, David Lanher (Racines, La Crèmerie, Le Bon Saint-Pourçain...) en a fait le nouveau "eat" du moment. Entre marbre et laiton, chaises de Pierre Guariche et appliques 50's, la couture, la littérature et la déco défilent. Le bon goût germanopratin en plein. Et l'assiette ? Diablenement efficace, sur un registre de bistrot soigné. Œuf parfait, fricassée d'asperge, saucisson de bœuf et émulsion de parmesan – en bouche, tout est là –, ongle de veau et gâteau de pommes de terre à l'ail des ours – un tantinet ampoulé, mais savoureux –, savarin au rhum, ananas et crème légère – impeccable. Service aux petits oignons et beaujolais blanc de Pégaz achèvent d'emballer : le quartier tient un QG.

1, rue de Gribeauval, 7^e. M^o Rue du Bac. Du lundi au vendredi, de 12 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30, le samedi de 19 h 30 à 22 h 30. Fermé dimanche.
Menus (déjeuner) : 29 € et 33 €. Carte (dîner) : env. 50 €. Tél. : 01 45 48 14 16.



Arnaud Nicolas

Il y a six ans, nous célébrions les "pâtés-croûte" proposés par le chef et Meilleur Ouvrier de France Charcutier 2004, Arnaud Nicolas, qui reprenait les rênes du restaurant Le Boudoir (8^e). Parmi eux, la version pintade et canard au foie gras. Une révélation. Aujourd'hui, Arnaud a traversé la Seine et

ouvert une boutique restaurant. D'un côté, à emporter, un fromage de tête de légende, une couronne de volaille aux écrevisses et une série de pâtés en croûte, donc, tous aussi appétissants les uns que les autres. De l'autre, la partie restaurant dans laquelle ce MOF charcutier prouve qu'il peut assurer comme un chef. On oubliera ici la partie charcutière de l'histoire professionnelle d'Arnaud pour s'attaquer à un tartare de dorade grise, agrumes et crème de sarrasin montée au siphon. C'est léger, ça manque un poil d'acidité mais cela reste joliment dressé et rafraîchissant. Même constat pour le dos de cabillaud doré, salade de quinoa et jus de rquette. C'est bon et bien amené et moins compliqué que le croustillant et crémeux au chocolat noir, nuage coco et citron, agréable mais pas assez chocolaté.

46, avenue de la Bourdonnais, 7^e. M^o École Militaire. Menus : 32 € (formule au déjeuner du lundi au vendredi) et 35 €. Fermé le dimanche. Tél. : 01 45 55 59 59.