



## Dix nouvelles tables aux Halles

Est-ce le renouveau tant attendu de ce quartier qui n'en finissait pas de s'étioler? Dans la foulée de la Canopée, de nombreux bistrotts et restaurants se sont implantés, faisant revivre l'ancien ventre de Paris. Relevé de copies.



Source Figaroscope

### Chez La Vieille

Le lieu. S'il était une adresse qui devait symboliser le renouveau des Halles, c'est bien celle-ci. Incarné plusieurs décennies durant par Adrienne Biasin (baptisée «La Vieille» dès ses 20 ans par quelque chroniqueur facétieux), ce bistrot biscornu, avec cuisine de l'autre côté du porche, doit sa nouvelle jouvence à Daniel Rose. Le chef américain à la fibre ultrafrancophile l'a repris avec l'envie de rendre un peu de son âme à cette ancienne gloire parisienne, chargée d'histoire.

L'assiette. On retrouve de nombreux plats emblématiques de La Vieille tels la terrine de canard, la blanquette de veau, le demi-coquelet sauce diable ou encore le far aux pruneaux, tous globalement tradis et bien réalisés, à côté de quelques digressions plus modernistes comme la rilette de sardines au beurre d'algues, un peu anecdotiques.

Bravo. La salle à l'étage, joliment revisitée par le designer Elliott Barnes, les prix tenus, le service juvénile et réactif.

Domage. Le bar du rez-de-chaussée pas très confortable, les deux services imposés le soir.

*Chez La Vieille. 1, rue Bailleul (1er). Tél.: 01 42 60 15 78. Tlj sf dim. et lun. Carte: 35-50 €.*

» Lire aussi - Les 20 meilleures tables de 2016 à Paris



Champeaux. Crédits photo : Pierre Monetta

Le lieu. Alain Ducasse à la relance du côté de la Canopée des Halles fraîchement inaugurée, forcément, ça fait parler. Comptoir circulaire, gaines apparentes, grand panneau façon hall d'aéroport en guise d'ardoise géante: le décor donne habilement dans le registre néo-brasserie et se fond parfaitement dans l'architecture spectaculaire de la structure qui l'accueille.

L'assiette. Là encore souffle le vent du néorétro bien maîtrisé comme en témoignent les imprenables œufs mimosas, titillés par une mayo tonique et accompagnés d'une salade croquante à la vinaigrette tranchante. Mais aussi les réconfortantes coquillettes jambon-truffes (en brisures, dommage) ou l'impeccable crème brûlée, l'une des meilleures avalées à Paris depuis belle lurette. De la partie également, le cocktail crevettes/avocat, le pâté en croûte, le tartare de bœuf charolais ou le filet de canette à l'orange.

Bravo. Le service avenant en dépit du rythme soutenu. Les soufflés, salés et sucrés, en rotation.

Dommage. Les escargots à l'oseille et raifort, alléchants sur le papier, mais finalement décevants. Une entrée qui manque de générosité.

*Champeaux. Forum des Halles, La Canopée, Porte Rambuteau (1er). Tél.: 01 53 45 84 50. Tlj. Formule: Semainier: 22 € (dél.). Carte: 30-60 €.*

» Lire aussi - Les semainiers dans les restos parisiens

## AG Les Halles

Le lieu. Juste en retrait du Forum des Halles, à un saut de puce de l'excellent Pirouette, Alan Geaam a installé son deuxième néobistrot, petit frère de celui de Saint-Germain-des-Prés. Derrière la façade guère engageante, la salle néoclassique aux beaux volumes mixe lustres moderno-baroques, mobilier contemporain et grande armoire à vins en verre.

L'assiette. Fusion toute du côté de la carte, pas malhabile à marier les terroirs et les influences. Le foie gras poêlé se retrouve ainsi pulsé par un bouillon d'algues kombu acidulé tandis que l'œuf parfait se love dans une crème de châtaigne et que le filet de canette s'acoquine d'un jus corsé aux agrumes. Vif sur le papier, un peu éteint hélas ce soir-là au bout de la fourchette: préparations tièdes et comme marquées par un certain empressement.

Bravo. L'esprit de la cuisine, inventif et libre.

Dommage. L'éclairage bleuté du soir, un peu kitsch. Le chef bizarrement beaucoup plus en salle à débarrasser (!) que derrière ses fourneaux.

*AG Les Halles. 14, rue Mondétour (1er). Tél.: 01 42 61 37 17. Tlj sf dim. Formules: 18, 30 et 42 €*

(dég.), 39 et 55 € (soir).

» Lire aussi - Paris: ces bistrots qui doublent la mise

## The Fish Club



Le Fish Club. Crédits photo : YOUNG-AH KIM/Le Figaro

**Le lieu.** De l'ancienne chambre froide de la boucherie voisine (devenue Beef Club), il reste l'impressionnant dispositif de maturation, ses rails et ses crocs au plafond. De «l'hyper» revendiqué qui fonctionne néanmoins parfaitement avec la déco «cosy-tendance», aux éclairages étudiés pour le soir, de Dorothée Meilichzon.

**L'Assiette.** La précédente formule des tauliers (l'Experimental Club) donnait plutôt dans le tapas andin façon cevicheria, mais aujourd'hui, avec l'arrivée du chef anversoise Julien Burlat, la carte s'est recentrée sur du 100 % marin, de très bonne tenue. Huîtres et plateaux de fruits de mer, entrées iodées (y compris les croquettes flamandes aux crevettes), poissons avec une ou deux grosses pièces du jour à partager selon arrivages... Il y a un capitaine à bord et cela se ressent dans l'assiette campée sur le produit et la fraîcheur.

**Bravo.** Le service féminin adorable, la gaufre minute chantilly-chocolat.

**Domage.** Peu de vins au verre et pas de demi-bouteilles.

*The Fish Club. 58, rue Jean-Jacques-Rousseau (Ier). Tél.: 01 40 26 68 75. Uniquement le soir, sf dim. et lun. de 19 h à 23 h. Carte: de 40 à 80 €, selon la pêche.*

» Lire aussi - Les meilleurs restaurants de poissons et fruits de mer à Paris

**Le lieu.** La deuxième antenne parisienne de cette nipponne à la gloire du ramen - ce grand bol de soupe, garni de nouilles de farine de blé tendre - créé en 1985 à Hakata, et présente aux quatre coins du globe. La salle lumineuse la joue bistrot mâtiné de clins d'œil au pays du Soleil-Levant (lanternes, tableau du mont Fuji).

**L'Assiette.** Le ramen est donc à l'honneur - au bouillon «tonkatsu» aux os de porc, ou végétarien, notre favori, aux shiitake, kombu, légumes et huile de truffe -, à customiser à travers la cuisson de ses pâtes, et l'ajout de «toppings» (œuf mollet mariné, algues, champignons noirs au sésame). Mais la carte décline aussi, surtout le soir, un éventail de petites assiettes savoureuses à partager: gyoza (un peu chiches), buns au porc (junk), poulet frit (panure légère), canard et caviar d'aubergine...

Bravo. Le service rapide et tardif (sauf dim.), idéal en pré ou post-cinéma voisin, le folklore du cri de guerre en VO pour congédier le client.

Dommage. Le ramen classique un peu lourd.

*Ippudo. 74-76, rue Jean-Jacques-Rousseau (Ier). Tél.: 01 42 86 09 85. Pas de rés. Tlj. Carte: 15-30 €.*

» Lire aussi - Ramen, udon, soba: les nouvelles adresses de nouilles japonaises à Paris

## Clover Grill



Clover Grill. Crédits photo : Valentin Chesneau--Daumas/Valentin Chesneau--Daumas/Le Figaro

**Le lieu.** Après la table gastronomique (Le Grand Restaurant), le bistrot (Clover) et la boutique (Clover Shop), Jean-François et Élodie Piège s'attaquent au grill chic pour une cinquantaine de couverts répartis en deux salles. Dans la première, longée par un élégant bar en marbre, une vaste cuisine ouverte au fond, et de belles pièces carnées à reluquer dans l'armoire réfrigérée de maturation. La seconde, plus cosy, affiche un papier peint fleuri et des banquettes en cuir.

**L'assiette.** Des entrées au dessert, grillades et rôtisserie tiennent le haut du pavé. Cuits sur la braise, la pizza soufflée, signature du chef, se pare de saint-jacques, truffe, lard et oignons (gourmand mais un peu chargé); et le céleri-rave baigne dans un beurre truffé au parmesan addictif. Place ensuite aux viandes d'exception (entrecôte Noir de Baltique, Black Market ou Wagyu; pintade de Challans; gigot d'agneau de lait), à l'image de cette spectaculaire volaille de Bresse à la broche cuite avec des morceaux de beurre sous la peau, aussi croustillante que

moelleuse.

Bravo. La carte des cocktails signée l'Experimental Cocktail Club, le pain délicieux, la mousseline de pommes de terre démoniaque.

Domage. Les prix carrément saignants, les tables trop serrées, un peu d'attente ce soir-là.

*Clover Grill. 6, rue Bailleul (1er). Tél.: 01 40 41 59 59. Tlj sf dim., pour dîn. seulement, mais bientôt au déj. également. Formule: 69 €. Carte: 50-120 €.*

## Au Pied de Cochon

Le lieu. À la faveur de sa récente reprise par le groupe Bertrand, cette vaste brasserie emblématique du Ventre de Paris, qui fête ses 70 ans cette année, a rafraîchi sa carte et peaufiné sa liste de fournisseurs. Inchangé, le décor suranné, entre nappes blanches, murs à fresques fleuries, lustres de Murano et serveurs à nœud pap', nous entraîne sur les traces nocturnes de Gainsbourg, Bébel ou Grace Kelly.

L'assiette. La carte brasse large, du banc de fruits de mer (huîtres Gillardeau) à l'incontournable pied de cochon grillé servi entier avec sauce béarnaise, qui trône sur la moitié des tables des nombreux touristes ravis. Goûtés le soir de notre passage, une honnête soupe à l'oignon (quoiqu'un poil brûlée), une belle côte de cochon Éric Ospital (qui fournit désormais la charcuterie), malheureusement escortée d'une sauce loupée, de grenailles au goût de réchauffé et d'une fricassée de champignons... quasi absente. Les crêpes Suzette en dessert? Mollassonnés et même pas flambés à table!

Bravo. Le service continu 24 heures sur 24, évidemment.

Domage. La cuisine décevante.

*Au Pied de Cochon. 6, rue Coquillière (1er). Tél.: 01 40 13 77 00. Tlj, sans interruption. Carte: 35-80 €.*

Odette. C'est l'une des ouvertures les plus attendues de cette rentrée: «l'auberge urbaine», septième table parisienne de Caroline et Sophie Rostang (Maison Rostang, Café des Abattoirs, Dessirier...), au sein du **Maison Albar Hotel** Paris Céline flambant neuf.

*Odette. 25, rue du Pont-Neuf (1er). Tél.: 01 44 88 92 78.*

Maison Kaiseki Saint-Honoré. Depuis la mi-décembre, le chef nippon Hisayuki Takeuchi a ouvert une seconde adresse dans l'ancienne Régalerie de Bruno Doucet. On y retrouve ses plats de prédilection (bœuf de Kobé, sushis, beignets de crevettes...) et la présentation toujours raffinée de ses compositions.

*Maison Kaiseki Saint-Honoré. 123, rue Saint-Honoré (1er). Tél.: 06 50 75 78 38.*

Les Artisans. L'un est cuisinier (Patrick Canal), l'autre pâtissier (Mathieu Mandard), et ils se retrouvent autour d'une cuisine bicéphale plutôt tradi (œufs cocotte bio à la crème de cèpes, foie gras au torchon, pièce de bœuf à la plancha, magret de canard aux épices...), où les gâteaux ont la part belle.

*Les Artisans. 30, rue Montorgueil (1er). Tél.: 01 40 28 44 74.*