



## RESTOS

# MÉTRO, BOULOT, BISTROT

La bistronomie a été inventée dans les années 1990 par des chefs, venus de palaces, désireux de retrouver liberté et simplicité. Le bistrot, lui, n'a jamais cessé d'exister, avec ses plats rassurants et roboratifs. Aux Arlots comme ailleurs, on se moque des labels, on mange et on boit bon.



OFF

### LES ARLOTS

Cheveux gominés, petite moustache, sourire mutin et verbe franc, Thomas Brachet a tout de l'Apache, mauvais garçon du début du xx<sup>e</sup> siècle. C'est pourtant la gentillesse même, et surtout un sacré bon cuisinier. Avec son associé, Tristan Renoux, grand dudu beau gosse féru de vin naturel, il tient avec bonhomie les Arlots, bistrot pur jus qui vient de fêter son premier anniversaire. Les arlots, ce sont à la fois des raisins de floraison tardive, et des coquins, des fripons, des ribauds – on y revient. Mais c'est avant tout un resto de quartier qui n'a d'autre ambition que de toucher le cœur et l'estomac de ses clients, à des tarifs doux. Thomas a connu la clientèle chic de la Maison Blanche et les hipsters du Beef Club; ce jeune papa aspire à autre chose. Sur l'ardoise, on peut trouver (mais ça change tout le temps): poireau vinaigrette revisité (photo), «volupté de potimarron» au lard et noisettes, amour de boudin noir à la tête de cochonne, la meilleure saucisse-purée maison de Paris, et un bien nommé batifolage tout choco. Pour faire glisser tout ça, on s'en remet à Tristan, qui a toujours quelques quilles bien planquées derrière un fagot dont vous n'avez jamais entendu parler. Formules déjeuner: 18-21€. Carte: environ 40€. ● STÉPHANE MÉJANÈS

📍 136, rue du Faubourg-Poissonnière, Paris X<sup>e</sup>

### CHEZ LA VIEILLE

Daniel Rose (Spring, la Bourse et la Vie), cuisinier américain fou de tradition française, a repris cette institution parisienne. Il se fait plaisir à coups de hareng pommes à l'huile, de blanquette, de demi coquelet à la diable, de riz au lait pralines roses et de poire au vin rouge. Carte: environ 30€. ● S. M.

📍 1, rue Bailleul, Paris I<sup>er</sup>

### ODETTE

Caroline et Sophie Rostang ont encore frappé, cette fois dans le registre de l'auberge urbaine. Le chef Yannick Lahopgnou, formé notamment par Yannick Alléno, sublime les produits en jeunes carottes au citron et à la bergamote, côte de veau à partager (44€) et crème brûlée au café. Marché du jour: 22€. Carte: environ 35€. ● S. M.

📍 25, rue du Pont-Neuf, Paris I<sup>er</sup>