



# Libération

# FOODING

## LE GUIDE 2007

### LES PAPILLES



Après avoir révolutionné l'univers des shampoings, le concept «2 en 1» a déferlé sur le monde de la gastronomie. On connaissait le bar-tabac (pas très gastronomique, ça!), la boulangerie-pâtisserie, la boucherie-charcu-

terie, voici la cave à manger. La déco? Pas compliquée: un comptoir et des étagères chargées de petites choses délicieuses, de bocaux (terrines, pâtés, confitures...) et de bouteilles, plein de bouteilles, d'huiles d'olive, de vinaigres, mais surtout de vins, de top vins dans la mouvance nature (Clos Marie, Puzelat, Château Le Puy, Tempier, Gramenon...). Au milieu de tout ça, des tables, un public au coude à coude, et un grand gaillard du Sud-Ouest (ex du Bristol) qui circule pour réciter le menu-carte (imposé) du jour. Ça peut donner un jambon de truie à l'apéro (pas compris mais carrément fondant, mortel!), un velouté d'endives et lard, un paleron de bœuf aux petits légumes, une petite assiette de fourme d'Ambert, et une crème brûlée à la pistache. Faut-il y aller? Bien sûr! Et réserver absolument. Menu-carte: 28,50€.

30, R. GAY-LUSSAC, 75005.

T 01 43 25 20 79.

RER LUXEMBOURG. DE MIDI  
À 14H ET DE 19H À 22H30.

FERMÉ LE DIMANCHE.