

## Nos coups de cœur

La Régalade a ouvert le bal dans les années 90 sous la houlette d'Yves Camdeborde, devenu une des stars des néo-bistrotiers. Depuis, le commandant a cédé ses fourneaux à Bruno Doucet et dispersé ses troupes dans plusieurs quartiers : on retrouve l'esprit Camdeborde aux Papilles, à l'Ourcine et chez l'Ami Jean. Une déco un brin rétro, la fraîcheur de l'ardoise du marché, des petits crus plutôt sympathiques et une addition sans sel : moins de 30€, sourire compris. Et ces tables-là marquent le palais d'une certaine nostalgie : impossible d'oublier Bertrand Bluy et son cœur d'agneau aux aubergines confites (Les Papilles), la blanquette de « ma » grand-mère retrouvée un soir d'hiver à l'Ourcine, ou les piquillos à la brandade chez l'Ami Jean. Et on ne sait si cela vient de l'estomac ou du cœur mais on s'attache très vite à ces chefs sympathiques qui ne cessent de surprendre en revisitant les vieilles recettes.

Francis Lévêque ont su convaincre les tablées les plus exigeantes en servant terrines, pot-au-feu et os à moelle... Et pour finir : le Baratin qui nous conte fleurette depuis bien des années avec la divine cuisine de Rachel et les perles bachiques de Philippe, une délicieuse alchimie qui résiste au temps et aux modes.

## LE RETOUR DU BISTROT CANAILLE : DES ASSIETTES À L'AVENANT QUI S'IMPROVISENT SELON L'HUMEUR DU MARCHÉ

D'autres ont suivi ou se sont réaffirmés dans la lancée comme L'Entredègue, qu'on va débuser jusqu'aux confins du XVII<sup>e</sup> pour se régaler du carpaccio de tête de veau, de la joue et du pied de cochon au petit salé, mais aussi des petits vins naturels qui ravigent les papilles.

A croire que l'art du bistrot est basique puisque Le Troquet donne lui aussi dans le piment d'Espelette mais pas seulement : Christian Etchebest compose des desserts à tomber la cravate et à afficher un sourire à pleines dents. Docteur ès Épices, Philippe Delacourcelle enchante depuis trois ans les fins gourmets aux petits porte-monnaie avec sa « côte de veau, jus au café épicé, donkaï surmonté de mini-chanterelles », un poème signé Le Pré Verre. Le Restaurant du Marché et son adorable chef

## LE BISTROT MET K.-O. LA GASTRO

Longtemps boudé au profit des grandes tables, le bistrot canaille signe aujourd'hui son grand retour. La gastronomie a lassé la nouvelle génération de chefs qui préfèrent une cuisine vraie et authentique, une formule à 30€ maxi : bref, le retour du bistrot, ou plus exactement le néo-bistrot ! Des assiettes à l'avenant qui s'improvisent selon l'humeur du marché avec l'heureux retour des topinambours, pot-au-feu, joue de bœuf et Paris-Brest. Nouvelle carte pour cuisine de mémoire, le tout dans la bonne humeur des bons vivants : un bonheur 100% parisien.



## INFOS FUTÉES

Un patron adoré, des assiettes fraîches et joyeuses, une excellente sélection de vins : voilà le secret des Parisiens.