

gastronomie

Paris

Escales estivales

PAR PHILIPPE COUDERC

Même pas rentré, c'est qu'on songerait à repartir! Prolonger alors son état de voyageur, tant la foule étrangère donne l'impression d'être ailleurs. Comme elle, s'attabler aux consacrés du passé comme aux attendus de demain. Pérégrination ultime d'un dîner croisière : « Fluctuat nec mergitur. »



Salle du Benoît. Banquettes de velours rouge, photos-souvenirs et du pittoresque à la louche, les clients adorent cette touche folklore.

La Luna

Qualité-prix : 15/20
Poissons : 16/20. Décor : 14/20.
Ambiance : 14/20.
Menu : 50 euros.
Carte : à partir de 90 euros.
On avait failli l'oublier : « La reine du poisson » à Paris, dit-on depuis vingt ans de Catherine Delaunay, ravissante de surcroît. Rien n'est plus vrai, tant elle sait les meilleures pêches d'origine traitées au mieux. L'aliage et l'Art déco ambiants mettent en scène cette salle à manger d'intimité. Règne une atmosphère d'habitues : presque un club. La carte a de bonnes manières : gaspacho de tomates et homard, Black Tiger flambées au rhum, mythique « grosse » sole de ligne meunière, poissons grillés à la braise... Impressionnants, comme les prix. Le

menu à 50 euros ne déçoit pas. Un passé bien vivant, jusqu'aux crêpes Suzette d'antan.
69, rue du Rocher, VIII^e.
Tél. : 01-42-93-77-61.

Benoît

Qualité-prix : 14/20
Cuisine : 15/20. Décor : 17/20.
Ambiance : 16/20.
Déjeuner : 38 euros.
Carte : 56-100 euros.
Ringard pour les uns, éternel pour les autres : prototype centenaire du bistrot de luxe parigot et bourgeois. Du pittoresque à la louche et du folklore à tout-va sur les banquettes de velours rouge entre le comptoir d'époque et les photos-souvenirs. Les étrangers adorent et... les Parisiens (les vrais) également. En grandes gueules, langue de veau Lu-

cullus, filets de sole Nantua, tête de veau, ris de veau-rognons et crêtes de coqs, escargots beurre à l'ail, cassoulet, filet sauce bordelaise... and so on and so on : un second siècle bien commencé!
20, rue Saint-Martin, IV^e.
Tél. : 01-42-72-25-76.

Don Juan II

Qualité-prix : 14/20
Cuisine : 13-14/20.
Décor : 16/20. Ambiance : 16/20.
Repas : 249 euros (vin compris).
Croisière : trois heures.
Entre Bateaux-Mouches et navires plus ou moins définis, une armada laboure la Seine. Il en est un d'obédience yacht britannique, de bronzes et d'acajou, chic et cher ; il fait la différence avec sa silhouette d'une autre époque et un raffinement délicieusement kitsch de petit palace. L'accueil avec une coupe de champagne va de soi. Les tables en grande largeur pour un tout petit nombre sont d'évidence. Consensuelle, la cuisine se hausse du col selon un style traiteur de luxe délivré par un personnel de haut bord. Les quais et les ponts de Paris font le reste.
Yachts de Paris, 10, quai Henri-IV, IV^e.
Tél. : 01-44-54-14-71.

Et aussi

Les Mots Passants, enseigne à l'astuce imparable pour situer cet endroit au « décor design urbain et coloré » dans l'hôtel Bel Ami situé au mitan de Saint-Germain-des-Prés. Une cuisine (21-63 euros) d'un « plaisir sain et accessible », cuisine main bobo et surfilée bio. Son « organic brunch » buzze déjà.
7-11, rue Saint-Benoît, VI^e.
Tél. : 01-42-61-53-53.

H. Kitchen, couru bientôt d'initiés : un rade bizarre très inconfortable et étouffant, culinairement nippon franchouillard. Double jeu de gargantuesques assiettes, pétantes de santé et de vérités premières. Il assume jusqu'à « mûrer » vingt jours un faux-filet de bœuf normand (Menu dégustation : 45 euros. Carte : 33-48 euros). Vaut largement le temps de repérage sur un plan pour dénicher la rue.
18, rue Mayet, VI^e.
Tél. : 01-45-66-51-57.

Côté cave

Cuvée blanc Les Auréliens 2011

Baptisé « Triennes » en mémoire des Triennia, bacchanales qui se déroulaient tous les trois ans sous l'Empire romain, ce domaine, détenu par deux grands vigneron bourguignons, Jacques Seysses (domaine Dujac) et Aubert de Villaine (domaine de la Romanée-Conti), et leur ami commun Michel Macaux, produit des vins d'une haute tenue à de bons rapports qualité-prix. Assemblage de chardonnay avec des cépages autochtones (Rolle, Viognier), la cuvée blanc Les Auréliens 2011 s'affirme légère, avec des notes d'agrumes, de fenouil, et une sapidité qui réjouit les papilles.
J.-P. L. R.
Où le trouver? Laroutedesvins.com
Prix : 8 euros.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.