

**Salon
Kidexpo**

50 idées
pour cultiver
les enfants

Cinéma

Le petit frère
américain
d'Amélie
Poulain

Des cuisines de l'Hôtel
Raphael à « Masterchef »,
le parcours sans faute
D'AMANDINE CHAIGNOT,
qui nous livre ses adresses
du quartier des Abbesses.

L'ART DÉCO

À l'occasion de l'exposition à la Cité de l'architecture,
immersion dans le Paris des Années folles.

EN CAPITALE

LES NOUVEAUTÉS À LA CARTE

PREMIER SERVICE

PAR EMMANUEL RUBIN



FRANÇOIS BOUCHON/LE FIGARO

LA CANTINE DE LA CIGALE

124, boulevard de Rochechouart, XVIII^e. Tél. : 0155 79 10 10. Tlj. sf dim.
Métro : Pigalle. ♥♥

Il faudra, un jour, raconter la gastronomie parisienne dans sa drôle de relation aux grands boulevards. Longtemps, ces deux-là s'entendirent pour le meilleur. De Fête Impériale en Années Folles, l'énergie haussmannienne s'insuffisait alors dans le triomphe des belles brasseries. On laissera aux urbanistes le soin d'expliquer le désamour, toujours est-il que, depuis des années, l'appétit n'a plus le goût des grandes artères. Du coup, saluer ce Café qui s'échine, sous la houlette de Christian Etchebest, à remettre ce qu'il faut de niaque aux assiettes comme au bitume de Rochechouart. Le quartier ne s'y attendait pas (habituellement, un désert en la matière) et l'endroit ne s'y prêtait guère (l'annexe d'une salle de concert). Seulement voilà, Etchebest a l'étoffe du bon sens. Après avoir réexcité le bistrot (du temps du Troquet), secoué la brasserie (l'impeccable Cantine du Troquet-Dupleix, XV^e), il place ici sa cuisine à la bonne et juste hauteur des proximités de café. En jovialité Sud-Ouest, il y a là des petits plats de faconde, de proximité et de passage, judicieux à accompagner les éternelles comédies de... boulevard.

AVEC QUI ? Le Groupe Pigalle. **UNE, DEUX, TROIS ASSIETTES ?** Œufs mayo : la mayo bien relevée au piment d'Espelette, l'œuf girond mais le trait de pesto parasite. Couteaux farcis à la plancha : charnus, généreux, presque trop... Jambon blanc de chez Ospital sauce moutarde : rustique! **SERVICE ?** Efficace et enthousiaste. **L'ADDITION ?** Tout terrain ! De 25 à 40 €. **QUELLE TABLE ?** La 12 ou en terrasse chauffée.

♥♥♥♥ UNIQUE! ♥♥♥ COUREZ-Y! ♥♥ RESERVEZ MAINTENANT! ♥ A VOS FOURCHETTES ♥ OUF, UN KILO DE GAGNÉ

♥♥♥♥ LE LANCASTER

À l'Hôtel Lancaster,
7, rue de Berri, VIII^e.
Tél. : 0140 76 40 76.
Tlj sf sam. (dég.).
Métro : George-V. Voiturier.

GENRE : après avoir placé l'adresse sur l'orbite des élégances, Michel Troisgros tire sa révérence et cède la place à l'un de ses jeunes disciples. Lequel continue, avec une belle cuisine en balance de saveurs et de sensible. Décor et addition sur talons hauts.

PRIX : du souffle ! Env. 130 € à la carte et menu à 135 €. Petit appel d'air avec le menu à 45 € (dég.). Langoustines en gelée, choux chinois : délicates. Sole à la ciboulette : hommage inspiré à un plat culte des Troisgros. Soufflé des pères Chartreux, glace pistache : voluptueux.

AVEC QUI ? Une échappée de l'avenue Montaigne.

BONNE TABLE : celle enrobée d'une banquette néo-Louis XVI. Service luxe, calme, etc.



♥♥ LE LULLI

Au Grand Hôtel du Palais-Royal, 4, rue de Valois, I^{er}.
Tél. : 0142 96 15 35.
Tlj sf sam. et dim.
Au déjeuner seulement.
Métro : Palais-Royal.

GENRE : en discrétion d'un hôtel crissant de neuf, cette table du même velours, polie et réservée, qu'un charme de cuisine néo-classique (signée d'un ancêtre de Marx et du Meurice) s'essaye à gentiment décoller.

PRIX : beaux quartiers ! Env. 40-50 € à la carte. Menus à 35 et 42 €. Gnocchi de pommes de terre, riquette, œuf de poule : plaisant. Poularde sauce poulette, navets farcis aux grolles : bébébé. Profiteroles : gourmandes.

AVEC QUI ? Aurélie Fillipetti, en voisine.

BONNE TABLE : côté d'ivan. Service très casual chic.



♥ BIG FERNAND MONTORGUEIL

32, rue Saint-Sauveur, II^e.
Tél. : 09 67 22 40 06.
Tlj. Métro : Sentier.

GENRE : promis, à la prochaine ouverture, on n'en parle plus mais, pour l'heure, seconde adresse pour cette échoppe, chaude comme bouillon, active à sortir du burger à la gauloise, juteux, vaillant, à la limite de la surcharge et du fourre-tout.

PRIX : bien calculés ! Env. 15-20 €. Formules à 14 et 16 €. Hamburger de veau, Saint Nectaire, courgettes grillées, sauce cocktail : calorique. Encore un ? Hamburger de bœuf, fourme d'Ambert, oignons confits, sauce barbecue : volumineux.

AVEC QUI ? Bové ou Montebourg.

BONNE TABLE : les pavés de Montorgueil ! Service mouillant le tablier.



♥ MONSIEUR BABA

69, rue du Faubourg-Saint-Denis, X^e.
Tél. : 0142 46 13 91. Tlj.
Métro : Château-d'Eau.

GENRE : du côté de ce X^e parallèle, où le bo-beauf commence à flouter le bobo, un régime de brasserie volontairement kitsch (donc pathétique) pas franchement aidé par un appétit bas de plafond, popoté à gros trait de la tendance. Caricatural !

PRIX : au déjeuner, formule transparente à 15,5 €. À la carte, 30-40 € sans complexe. Tartare : pommadeux. Fish & chips : d'un personnage, on dirait mou du genou et gras du cheveu.

AVEC QUI ? M^{lle} Gogo.

BONNE TABLE : la 48 ou la terrasse mais pour un verre seulement. Service bosseur et pas bêcheur.



FIGAROSCOPE

LA MEILLEURE TABLE PRÈS DE CHEZ VOUS ? La réponse avec notre application « Figaroscope » pour iPhone

LE COIN DES GASTRONAUTES. Vous avez aimé... LA BOULANGERIE : 15, rue des Panoyaux, XX^e. Tél. : 01 43 58 45 45.

« On se régale à la Boulangerie. Tout y est bon de l'entrée au dessert, mais aussi la beauté des flacons servis dans un accueil généreux. De la cuisine de bistrologie sans prétention, mais qui assure ! Une cuisine de parfums comme aime à la présenter le chef. » (bnidhsou) www.lefigaroscope.fr