

Guide Gastronomie

Allard, le bistrot tradition de Paris

Cela fait plus de quatre-vingts ans que cette adresse germano-pratine tient le haut du pavé des bistrotis parisiens. Marthe Allard fit sa renommée en 1932 ; elle y vantait la cuisine de son terroir bourguignon. Aujourd'hui propriété d'Alain Ducasse, Allard a enrichi son bouquet de bistrotis aux côtés d'Aux Lyonnais, de Rech et de Benoit. Le menu du déjeuner, à 34 euros, est servi rapidement. En entrée, un pâté en croûte, un joli filet de bœuf sauce au poivre accompagné de pommes de terre sautées et, en dessert, une tarte aux figues de belle facture. V. An. **Allard**, 41, rue Saint-André-des-Arts, Paris VI^e. Tél. : 01.43.26.48.23.

Hûître 3B, arcachonnaise et paimpolaise...

Connaissez-vous la 3B ? C'est une hûître française de 3 ans élevée entre deux terroirs dans le cadre d'une production raisonnée. Avec sa chair généreuse, sa saveur longue en bouche et sa coquille épaisse nacrée, cette belle d'Aquitaine est acheminée vers l'âge de 10 mois en Bretagne, dans les parcs de la baie de Paimpol, où la mer est riche en plancton. Elle y restera dix-huit mois pour grossir et acquérir une belle maturité et retournera en Aquitaine pour y être affinée. L'ultime phase de sa croissance aura lieu dans le bassin d'Arcachon pendant un an, où elle gagnera toute sa saveur et sa subtilité. V. An.



PHOTOGRAPHIE VALMONDE



GRAND HOTEL PALAIS ROYAL

Le Lulli, si agréable jardin d'hiver

Elle & lui ont aimé Au cœur d'un nouvel hôtel contemporain à la devanture discrète, derrière le Palais-Royal, un tout petit restaurant **aux allures de jardin d'hiver** les attend au bout d'un couloir.

Voisin du musée du Louvre, de la Comédie-Française, de la rue Saint-Honoré et du jardin du Palais-Royal, le **Grand** Hôtel du Palais-Royal est déjà une place incontournable de Paris. Et, en son antre, **Le Lulli** affiche fièrement sa salle claire et élégante qui donne sur une serre s'ouvrant sur un jardin et longeant la place de Valois. L'assiette est intelligente et savoureuse. Pas étonnant : le chef Jean-Yves Bournot a longtemps tenu les cuisines de Yannick Alléno et œuvré dans celles des frères Pourcel et de Thierry Marx. Ce Breton légèrement timide a tout compris du métier de cuisinier : il met l'accent sur les beaux produits, qu'il maîtrise à merveille, et reste derrière son piano sans faire sa promotion personnelle, ce petit jeu à la mode lassant. **Elle** choisit, au menu du jour (35 euros), en entrée, les petits gnocchis, une riquette et un œuf de poule au parmesan et, en plat, une poularde à la souvaroff avec légumes et châtaignes fraîches. **Lui** craque pour une tourte de grouse au ris de veau (20 euros) et un ris de veau rôti au sautoir (27 euros). En dessert, ils se partagent une légère coque de meringue et de mangue (11 euros). Ils sont séduits par le service rapide et absolument charmant, et reviendront un soir.

O. d'Alba et Véronique André
Le Lulli-Grand Hôtel du Palais-Royal, Paris 1^{er}.
Tél. : 01.42.96.72.20.



Passe-Temps 2011 rouge Domaine Singla Côtes-du-roussillon

La bouteille de la semaine. Jeune, Laurent de Besombes Singla n'imaginait pas devenir vigneron. Quand il voyait son père travailler la vigne, il ressentait même une gêne : il y a quarante ans, dans le Roussillon, le viticulteur n'était souvent qu'un pauvre paysan qui grattait la terre pour faire pousser des raisins dont il ne voyait jamais le produit fini, la production partant dans les coopératives locales. Laurent s'orientait alors vers le droit mais cède vite à l'appel de la vigne. À 21 ans, il reprend le domaine familial et le convertit à la biodynamie. Ses vins séduisent rapidement les amateurs. Il limite les rendements pour tirer le meilleur des raisins de ses vignes, qui produisent entre 15 et 20 hectolitres par hectare. De très belles cuvées voient le jour, à l'image des quatre-vents, un assemblage de carignan et de grenache noir au nez puissant de fruits noirs et de Zan et à la bouche fraîche, doté d'une superbe structure (23 euros). Et que dire de ce Passe-Temps 2011 issu de grenache noir et de syrah ? Son nez s'ouvre sur des notes de fruits noirs, de bois exotique et de compote de fraise. La bouche est gourmande, fraîche et friande, les tanins élégants. Un régal pour un rapport qualité-prix époustoufflant. **Philippe Richard** Prix conseillé : 9 €. www.domainesingla.com