



Affaires privées *gastronomie*

A Paris

Vivement dimanche

PAR PHILIPPE COUDERC

*

Je hais les dimanches... Piaf, Gréco, Aznavour : ces trois-là ont lancé le même cri de désespoir! J'y ajoute le chœur des Parisiens, errant dans la ville en quête d'un restaurant ouvert ce jour-là. Il est vrai qu'ils n'ont pas grand-chose à se mettre sous la dent hors les brasseries de chaînes identitaires, toutes semblables, et quelques maisons à qui de longues années d'expérience ont appris à se souvenir d'eux. Les nouveaux restaurants à la mode, trop arrogants, y pensent rarement. Pour un repas dominical, un virage rétro nous conduira donc à quelques anciens.



Le River Café, à Issy-les-Moulineaux. Cette péniche-restaurant propose des assiettes maison sans histoire. Rassurant.

River Café

Qualité-prix : 13/20

Cuisine : 13/20. Décor : 14/20.

Ambiance : 14/20.

Menus : 29-35 euros.

Grand menu carte : 39 euros.

Frisson week-end en franchissant la passerelle de cet objet flottant identifié. Péniche-restaurant ne sachant pas naviguer, elle vient d'abandonner à 20 ans le parti yacht-club. Stylisme de noirs et de blancs et plafonds profilés la font brasserie cossue et pleine d'allant. Les taillis de l'île Saint-Germain en face font figure d'escalote lointaine. Les gens d'affaires des tours alentour ne fréquentent ici qu'en semaine. Le dimanche est chez lui : le soir piano et son pianiste. Statu quo d'honorabilité dans l'assiette, prudente, rassurante, heureuse d'être sans histoire. « Maison » et de bonnes venues foie gras, saumon fumé; un œuf cocotte minaud; finger de thon; saint-jacques demi-sel; lieu au beurre d'algues; bœuf un cran en dessous; savarin très dominical.

146, quai Stalingrad. Issy-les-Moulineaux. Tél. : 01-40-93-50-20.

L'Assiette

Qualité-prix : 13/20

Cuisine : 14/20. Décor : 12/20.

Ambiance : 16/20.

Carte : 45-60 euros.

Trente ans et dans son jus : l'ancienne charcuterie passée bistrot répond au genre. Plafond à fixés sous verre et pittoresque populaire appuyé sans vergogne. Accueil débridé comme celui de Lulu, retirée, insupportable mais sympathique déesse tutélaire aux fourneaux. Habités du quartier en sortie hebdomadaire. Nostalgiques quêtant l'ombre de Mitterrand attablé avec ses fidèles. Fanatiques amateurs de ces plats roboratifs que je considère cuisine de haute époque, en prise avec les rigueurs de l'hiver. En grand, beau, généreux, ce déboulé de charcuteries lyonnaises sans rivales : grattons, clapotons d'agneau, galantine, pâté de tête, fricandeau, caillettes, cervelas pistaché... Casoulet, tête de veau en ravigote et quenelles relèvent en leur matière du grand œuvre. David Rathgeber est le successeur de la Grande Lulu.

181, rue du Château, XIV^e.
Tél. : 01-43-22-64-86.

Réminet

Qualité-prix : 14/20

Cuisine : 13/20. Décor : 14/20.

Ambiance : 15/20.

Carte : 52-60 euros.

Sur une placette charmeuse de la tortueuse rue des Grands-Degrés, le Réminet frétille depuis une trentaine d'années. Les alentours furent mode, branchés ne disait-on pas encore. Sur la façade ravalée ont réapparu de ravissantes fresques marchandes des XVIII^e et XIX^e. Influencé par le restaurant de Jean-Claude Brialy quasiment en vis-à-vis au-delà de la Seine, romantique dans l'esprit coquet de l'époque, il se serre entre quantité de miroirs multipliant leurs indiscretions. Calme clientèle mêlée allant avec. La nouvelle cuisine fut calmement son affaire : il s'en souvient. La contemporaine le tente, sans excès. Alors, calme, réfléchi, il frôle discrètement l'une et l'autre en de bien sages plaisirs. Impérieuse aumônière au saint-marcellin et lard; démodée et souriante tourte au pigeon; bourgeois et fondant, le quasi de veau au sautoir méritait de meilleures pommes à la graisse d'oie que celles délivrées; opulent gratin d'ananas. Et tant de vins au verre!

3, rue des Grands-Degrés, V^e.
Tél. : 01-44-07-04-24.

La Rôtisserie du Beaujolais

Qualité-prix : 14/20

Cuisine : 11-12/20. Décor : 14/20.

Ambiance : 15/20.

Carte : 35-68 euros.

Les conducteurs de taxis portaient jadis des blouses et on dénommait « bistrot de chauffeurs » les rades où ils déjeunaient. Les accros à la cuisine ménagère s'y glissaient comme chez les routiers. Claude Terrail surnomma cette Rôtisserie du Beaujolais (face à sa Tour d'Argent) le « Bistrot de chauffeurs »... de ses clients qui la découvrirent à leur tour. Vingt-cinq ans après, elle symbolise toujours le pur bistrot parigot. Décor, atmosphère, carte, tout y est. Œuf poché, poireaux, escargots, entrecôte, rognons de veau Baugé, baba... Et une broche tournant poulet, canard, agneau sous réserve de commander à la réservation pour arriver juste à la bonne cuisson.

19, quai de la Tournelle, V^e.
Tél. : 01-43-54-17-47.