

OÙ BIEN MANGER...

De bonnes tables

Chefs renommés, cuisine cosmopolite, restaurants de quartier : une sélection des meilleures adresses sur les deux rives

A Issy-les-Moulineaux

Issy Guinguette

Yves Legrand est un fada sympathique qui ne jure que par la dive bouteille – un virus familial – et fait pousser la vigne en terrasses le long de la ligne C du RER. Il faut goûter son « vin d'Issy », un petit blanc à boire sous la tonnelle... bien meilleur que l'« eau delà ». Les beaux jours venus, son restaurant est un havre de paix où l'on déguste en plein air une cuisine de bistrot généreuse (saint-jacques à la citronnelle, fondant de porc au miel et au gingembre, tarte Tatin maison...). Plusieurs fois par an, le patron organise des dîners autour de très vieux millésimes, des bouteilles d'anthologie qui dorment tranquillement au fond des galeries creusées dans les carrières d'Issy. Entrée/plat/dessert : 33 euros. Plat/entrée ou plat/dessert : 27 euros.

GÉRARD MUTEAUD

113 bis, av. de Verdun,
tél. : 01-46-62-04-27. Le midi du lundi au vendredi ; le soir du mardi au vendredi. www.chemindesvignes.fr

La Manufacture

Quand La Manufacture a ouvert, en 1989, dans les bâtiments 1900 réhabilités de l'usine de tabac d'Issy, le restaurant de Jean-Pierre Vigato est apparu aux Isséens comme le summum de la « branchitude ». Aujourd'hui dirigé par Jean-Christophe Lebasacle, un de ses disciples, ce lieu accueille le midi une grosse clientèle d'affaires dans un décor de style loft chaleureux. Au menu, poitrine de canard rôti, filet de bœuf, aile de raie... Les portions sont un peu minces, les desserts extras. Fabuleux moelleux au chocolat-glace vanille et pommes caramélisées au gingembre. Entrée/plat/



dessert : 37 euros. Entrée/plat ou plat/dessert : 29 euros.

CORINNE BOUCHOUCHI

20, esplanade de la Manufacture,
tél. : 01-40-93-08-98. Tous les jours sauf samedi midi et dimanche.

Les Colonnes

Difficile d'échapper à cette brasserie du centre-ville, plantée juste en face de l'hôtel de ville et qui compte le maire au rang de ses habitués. L'ambiance comme la cuisine y sont chaleureuses : terrines maison, viande de qualité (impeccable tartare de bœuf), tagliatelles fraîches. Sélection de vins par Bettane & Desseauve. Du cousu main. Entrée : 8 euros. Plat : entre 16 et 19 euros. G. M.

65, rue du Général-Leclerc,
tél. : 01-46-42-25-33. Tous les jours sauf dimanche.

River Café

La péniche amarrée face à l'île Saint-Germain depuis bientôt vingt ans a fait peu neuve. Mathieu Bucher

(fils de Jean-Paul) est tombé tout petit dans les marmites de la restauration et dirige cet établissement avec un enthousiasme communicatif. Cuisine moderne et efficace, salle lumineuse d'inspiration yacht-club, terrasses réaménagées, cadre bucolique... le lieu se prête aux discussions business le midi. On y revient le soir entre amis pour des soirées jazz, et en famille le week-end avec ses moussaillons (animations entre 13 heures et 15h15). Entrée/plat/dessert : 39 euros. Pour les enfants : 15 euros. C. B.

146, quai Stalingrad,
tél. : 01-40-93-50-20. www.rivercafe.fr

La Manufacture est un lieu dirigé par le chef Jean-Christophe Lebasacle



Les Quartauts

Une fois n'est pas coutume, Madame est en cuisine et Monsieur en salle. Une cuisine ménagère pas bégueule pour un sou, qui fait le bonheur des habitués : risotto de lentilles vertes (6 euros), cuisse de canard façon tajine ou gigot-purée (16 euros), tarte aux figues (6 euros). Une valeur sûre. G. M.

19, rue Georges-Marie,
tél. : 01-46-42-29-38.

Une cuisine de bistrot généreuse... accompagnée de bouteilles d'anthologie : ça se passe à Issy Guinguette.



Le Gorgeon sert une cuisine de tradition

A Boulogne-Billancourt

Le Gorgeon

Un bistrot « tradi » comme on aime, avec quelques jolis flacons (sélectionnés par le tandem Bettane & Desseauve) pour accompagner terrine de campagne maison, andouillette AAAAA à la sauce moutarde avec frites maison, blanquette de veau... Plats de 16 à 22 euros. **G. M.** 42, av. Victor-Hugo, tél. : 01-46-05-11-27.

Les Huitres du Bonhomme

Poissonnerie-restaurant très fréquentée par les Boulonnais pour son plateau d'huîtres (spéciales Utah Beach, Marennes Oléron, Gillardeau, Carbourieth), sa morue au chorizo et son écrasé de pommes de terre. Fraîcheur garantie. De 35 euros à 40 euros. **G. M.** 25, bd Jean-Jaurès, tél. : 01-46-05-02-89. Tous les jours sauf dimanche et lundi. www.leshuitresdubonhomme.com

Les Grandes Tables de l'île Seguin

De l'éphémère durable. La drôle de structure perchée sur un squelette de tubes d'aluminium, érigée depuis septembre 2011 en aval de l'île Seguin est un restaurant dont la disparition est programmée dans moins de trois ans. Arnaud Daguin, fils d'André et natif comme lui de Gascogne, y pilote une « cuisine du quotidien et de l'extraordinaire » conjuguant nourriture solide – comme cet écrasé de pommes de terre et poitrine de porc (16 euros) – et expériences moléculaires, comme la soupette à deux étages (chou-fleur rôti et

mousse de poireau). Les légumes sont à l'honneur (excellentes salades) et les vins ont l'accent du Sud-Ouest (irouleguy 2008 d'Arretxea à 34 euros, madiran 2008 d'Elian Da Ros à 32 euros). Le dimanche, lorsque le soleil pointe son nez, la formule brunch (28 euros) fait salle comble. La vue sur les péniches côté Meudon et la tour Horizons de Jean Nouvel côté Boulogne vaut le détour. **G. M.** Jardin de l'île Seguin, pont Renault, tél. : 01-46-10-79-72. A partir de mai : tous les jours midi et soir. www.lesgrandestables.com

Chez Madeleine

Madeleine – c'est son prénom – est l'énergique patronne d'un formidable restaurant libanais. Pas de chichis dans cet établissement à la décoration élégante et aux tables nappées de blanc. Cette Libanaise de Byblos régale une clientèle d'habitues de savoureux mezze et autres brochettes d'agneau. Les *fatayer* et les *sambousek* exhalent des par-

La cuisine bio du Sud-Ouest est la spécialité des Grandes Tables de l'île Seguin



fums d'Orient. Même pas gras ! Mezze pour deux : 40 euros. Plats entre 14 et 17 euros. Petit orchestre un jeudi sur deux. Réserver. **C. B.** 39, rue de Paris, tél. : 01-46-89-46-57. Tous les jours sauf samedi midi et dimanche.

Shiki

La propriétaire de Shiki a travaillé pendant quinze ans au Sanki, authentique restaurant japonais bien connu des Boulonnais mais un peu étroit. Ouvert il y a trois ans, Shiki sert une cuisine plus variée : des sushis, des sashimis, du poisson, mais aussi des croustillants de poulet, des émincés de bœuf sauté et des fondues japonaises. Menus à partir de 16 euros. **C. B.** 53, rue Gallieni, tél. : 01-47-61-94-22. Tous les jours sauf dimanche.



Le Kitchen Studio

« Le loft des amoureux du goût » annonce le site internet. Derrière une façade en brique, il s'agit d'un bistrot de 250 mètres carrés dédié aux passionnés de cuisine et de vin. Evénements culinaires, cours de cuisine, rencontres avec des chefs, ateliers gourmands, enterrements de vie de jeune fille : tout est possible à condition d'aimer manger sain et équilibré. Priorité est donnée aux groupes (de 8 à 150 !) et aux membres du club, mais, entre 12 heures et 14h30, la formule bistrot est ouverte à tous. Les menus sont affichés sur le site internet, les plats sont à prix très doux et changent tous les jours. Par exemple, vendredi 23 mars : poisson du marché, sauce vierge à l'estragon et beignet aux pommes et à la cannelle. Lundi 26 mars : sauté de veau aux petits légumes et entremet poire et caramel. Que du bonheur ! **G. M.** 151, rue de Billancourt, tél. : 01-70-74-41-10. Fermeture samedi et dimanche. www.kitchenstudio.fr