



Affaires privées *gastronomie*

Restaurants parisiens

L'effet cliché

PAR PHILIPPE COUDERC

Des ponts de Paris à la butte Montmartre : un itinéraire rêvé pour voyageurs tentés par les mythes de la « touristologie » parisienne. Le chroniqueur n'essaiera pas de vous faire croire à des (re)trouvailles. Naviguer en yacht sur la Seine ne relève pas de son quotidien, pas plus qu'il ne cantine tous les jours à la table haut perchée de La Tour d'Argent. Mais, de là, l'horizon de la butte lui fera signe d'une guinguette paradoxalement convenue. À Saint-Germain-des-Prés, dans le plus vieux restaurant de Paris, tout le monde descend...



Don Juan II, quai Henri-IV. Sur ce yacht british et rutilant, très Belle Epoque, les belles assiettes classiques sont griffées tendance.

La Tour d'Argent

Qualité-prix : 15-16/20

Cuisine : 15-16/20. Décor : 17/20.

Ambiance : 16/20. Menu : 65 euros.

Carte : 132-199 euros.

Les jaloux devront se faire une raison. Notre-Dame ne cessera pas demain de fournir son plus beau milieu de table à la Tour d'Argent. Laquelle ne va pas fermer ses rideaux pour ne plus la voir. Pas plus qu'elle ne va renoncer au cérémonial de son accueil et de son service, ni aux boiseries qui en font une grande maison bourgeoise. Si elle perpétue des plats historiques comme les quenelles de brochet André Terrail, le foie gras des trois empereurs, la sole cardinal et les crêpes Belle Epoque, c'est parce qu'on les lui demande. Ringard ? Ceux qui le disent le sont ! Cela dit, la Tour sait qu'un souffle de jeunesse lui irait bien. Chef nouveau venu, Laurent Delarbre s'y essaie avec prudence et talent. Profitez de son déjeuner à 65 euros, prix inattendu dans un tel cadre : velouté de petits pois-cœur mollet-poutargue ; lotte piquée au jambon de bœuf ; ongle de bœuf-pommes fondantes ; vacherin-fraises-thym-citron. Le propos est très intéressant. Il ne manque à Delarbre que de l'audace pour la carte, fort chère.

15, quai de la Tournelle, V^e.

Tél. : 01-43-54-23-31.

Don Juan II

Qualité-prix : 14/20

Cuisine : 13- 14/20. Décor : 16/20.

Ambiance : 16/20.

Repas : 294 euros (tout compris),

198 euros (hors boisson).

Sur la Seine, Paris est de coups de cœur. Il se raconte en 30 ponts et autant d'actes. Pour une telle croisière, un vrai bateau, chic et cher, s'impose. Cap à l'est, vers le quai Henri-IV revu marina. Pourquoi pas un yacht, acajou, bronze, *british* et rutilant, un 30-mètres très Belle Epoque : c'est le Don Juan II, un charmeur. Un coucher de soleil se profile à l'ouest. Ombre chinoise de Notre-Dame suspendue à ses tours. On déhale. Déjà un verre de Dom Pérignon. Carré lambrissé cossu, tables dressées riches, baies cinéma. La ville s'exhibe, s'ouvre, s'offre. L'enfant s'étonne, le voyageur s'éblouit. Blasés s'abstenir.

De bons produits, assiette classique griffée tendance. Snobs et bons le foie gras de canard (daikon confit-bouillon miso) et le homard au jus de tomates épicé. Délicieuse canette à l'infusion d'agrumes : sa découpe en salle situe le service, parfait. Plateau de fromages d'un affineur sérieux ; desserts délicats et modernes. Le puligny-montrachet Clos de la Mouchère 2007 de Boillot est à la hauteur ; moins le côte de bourg. On frôle la Tour d'Argent, en garde : « Au retour, accostez ! » Croisière trois heures : pont de Tolbiac au pont Mirabeau et retour. Yachts de Paris, 10, quai Henri-IV. Tél. : 01-44-54-14-70.

La Bonne Franquette

Qualité-prix : 12/20

Cuisine : 11-12/20. Décor : 12/20.

Ambiance : 15/20. Menus :

19-27 euros. Carte : 30-50 euros.

La nostalgie escalade et dégringole toujours les escaliers de la butte. Ce Vieux-Paris n'en finit pas de séduire en un décalé de mémoire qui s'inscrit à jamais dans celle des étrangers. De quatre siècles, la maison émerge la plus vieille de Montmartre. Villageoise, guinguette avant de devenir bistrot, elle a connu la bohème d'antan. Amélie Poulain, es-tu là ? Les nappes à carreaux et tous les attributs du troquet en rajoutent à l'envi. La carte n'allait pas être en reste : soupe à l'oignon, escargots de Bourgogne, estouffade de bœuf, tripes à la mode de Caen, fontaine-bleau à la crème de marron : braves plats tellement attendus, les touristes sont aux anges ! Au dîner, l'accordéoniste les ravit plus encore.

2, rue des Saules, XVIII^e.

Tél. : 01-42-52-02-42.

Et encore...

Le Procope

Le plus ancien restaurant de Paris. Petits salons ravissants très en soif de restauration. Le gentil personnel, délaissé par la sous-direction, fait tout pour sauver les meubles, mais n'arrive pas à faire oublier les assiettes désespérées et désespérantes ce jour-là. Serait-ce « la faute à Voltaire », dont la table s'empoussièrera dans un couloir ?

Menus : à partir de 18,90 euros.

13, rue de l'Ancienne-Comédie, VI^e.

Tél. : 01-40-46-79-00.