



RESTOS



## AUTHENTIQUES et modernes

Savoir-faire et tradition n'ont jamais été autant dans le vent. La preuve par quatre.

PAR SOPHIE MENUT-YOVANOVITCH



### LA POULE AU POT, à Paris

En matière de cuisine, le plus simple est souvent le plus compliqué. Jean-François Piège réussit l'exercice haut la main en reprenant une institution mythique, fief de la cuisine bourgeoise, à deux pas des Halles. Il a dépoussiéré la carte et le lieu avec subtilité. Quel don, Élodie, son épouse, et lui ont pour donner le ton et une ambiance sans pareils aux lieux qu'ils s'approprient. Cuissees de grenouilles, quenelles, gratinée à l'oignon, galantine de canard... Tous les classiques que l'on n'osait plus espérer sont là, servis avec beaucoup d'enthousiasme. Vaisselle et plats chinés au gré des escapades du couple, tables au coude à coude comme dans les films de Claude Sautet. Mais qu'est-ce qu'on se sent bien et comme l'hiver va bien se passer à La Poule au Pot.  
Menu à 48 €. Carte env. 80 €.

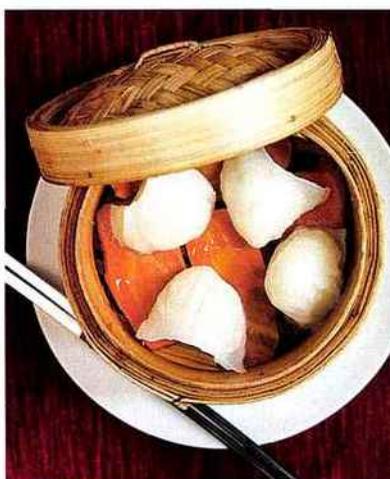


### CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES, à Pauillac (Gironde)

Il fallait plus qu'un Marx et un Rocha en héritage pour impressionner Julien Lefebvre. Ici, au cœur du Médoc, tout le monde connaît la famille Cazes et cette maison unique. Voilà Julien qui décroche une étoile seulement huit mois après avoir posé sa patte avec tant d'évidence et de talent. Le chef de 35 ans se veut passeur entre ses clients et ses producteurs et marie gastronomie et bien-être gustatif. Il a compris que se régaler, c'est aussi sortir de table en se sentant léger. Ses plats sont des petits bijoux ciselés. Et si le dîneur peut devenir dormeur après son repas, c'est tout le mal qu'on lui souhaite. Menus à 89 € et 119 €.

### PETROSSIAN, à Paris

Pour les amateurs de caviar et de saumon fumé, le nom de Petrossian résonne comme un gage de qualité depuis 1920. Armen et son fils Mikaël viennent d'ouvrir, en face de leur première boutique, un restaurant où le caviar est roi. Avant de s'asseoir dans le cocon marin et élégant, le client pourra goûter aux différents caviars autour du bar et les retrouvera dans son assiette. Cela sera le caviar « absolument », à moins de le tester « autrement ». En effet, le chef Renaud Ramamourty le marie à du veau, du bœuf, du cabillaud ou des frites. L'expérience a un prix, certes, mais le tarama à 18 € et l'incontournable saumon fumé à 31 € restent des valeurs sûres. Menu midi entrée-plat à 39 €. Carte env. 120 € sans caviar (à partir de 134 € les 30 g).



### CHEZ LY, à Paris

Dans une rue discrète derrière les Champs-Élysées, M<sup>me</sup> Ly reçoit ses clients dans des petits salons intimistes habillés de velours rouge. Ici, hommes d'affaires, amoureux ou grandes tablées familiales se régaleront des meilleures recettes asiatiques concoctées par ses deux chefs cantonais. Sy Ly, comme la reine des abeilles, n'est jamais loin de sa ruche, elle s'inquiète de savoir si les traditionnels dim sum, bœuf au poivre de Sichuan et canard laqué sont au goût de son inconditionnelle clientèle. Et fi des clichés en matière de restaurant chinois, la carte des vins est riche de petites pépites choisies avec passion par M. Ly. Carte env. 40 €.