



NOS MEILLEURES TABLES CONFIDENTIELLES

Elles ne figurent pas dans les guides officiels mais fonctionnent au réseau, buzz, bouche à oreille. L'originalité du concept en fait souvent le prix.

ENTRE SOI

« La popote des potes », au Chéri Bibi

Coup de projecteur. Au pied de la butte, dans une petite rue qui fut calme, le Chéri Bibi fait partie des « affaires qui roulent » lancées par Yannig Samot : La Famille, rue des Trois-Frères, et plus récemment Le Cul de Poule, rue des Martyrs. La clientèle (trentenaire arty bobo), la déco (récup' design), les nourritures (réconfortantes), les liquides (entre cocktails et cuvées nature) sont du même bois : celui qui ne fait pas de fumée sans feu. **Coup de fourchette.** Tous les troisièmes lundis du mois, le Chéri Bibi laisse carte blanche à un pote (cordon-bleu amateur, copain chef, *people food addict*) pour concocter un menu unique pour 80 personnes. Le réseau d'habi-

tués est prévenu par mail, avec toujours la même consigne : « 10 € le menu, pas de réservation, juste tu viens ».

Bravo : malgré la foule compacte, le service reste ultrabienvueillant. Les « potes » cooptés étant plutôt sympathiques, l'atmosphère est à l'avenant.

Domage : succès oblige, tout le monde ne trouve pas place assise, mais debout au bar, on n'est pas mal non plus.

15, avenue André-del-Sarte, XVIII^e.
Tél. 01 42 54 88 96 Ouvert le soir, du mar au sam et dim midi.

MÉLI-MÉLOMANES

Café Salle Pleyel

Coup de projecteur. Vue mer ? Blanc ou noir ? Rotonde ou table carrée ? Ça hésite drôlement, se promenant de table en table avant

de trouver son petit coin de déjeuner. Au centre, les gens pressés choisiront le rouge, table basse et large fauteuil Urquiola avec un œil panoramique sur la salle spacieuse. Service homme bretelles ou femme tatouée, souriant, détendu et efficace. Planqué au 1^{er} étage de la salle de concerts, après passage par la billetterie, voici un vrai bel espace de déjeuner contemporain.

Coup de fourchette. Un aperçu des envies de David Zuddas, le chef dijonnais invité à Pleyel jusqu'en juin. Du pain d'épices bien sûr en fin d'une partition qui virevolte sucrée-salée, de la citronnelle au sarrasin, en passant par girrolles, pistaches et chicorée... Les poireaux vinaigrette se la jouent en tube, les fruits et légumes en salsa et le poisson... d'avril.

Bravo : un menu d'avant-concert à 29 €, de 18 h 30 à 20 h, sur résér-

vation, uniquement pour ceux qui ont leur billet.

Domage : des intitulés pas toujours bien raccord avec l'assiette.

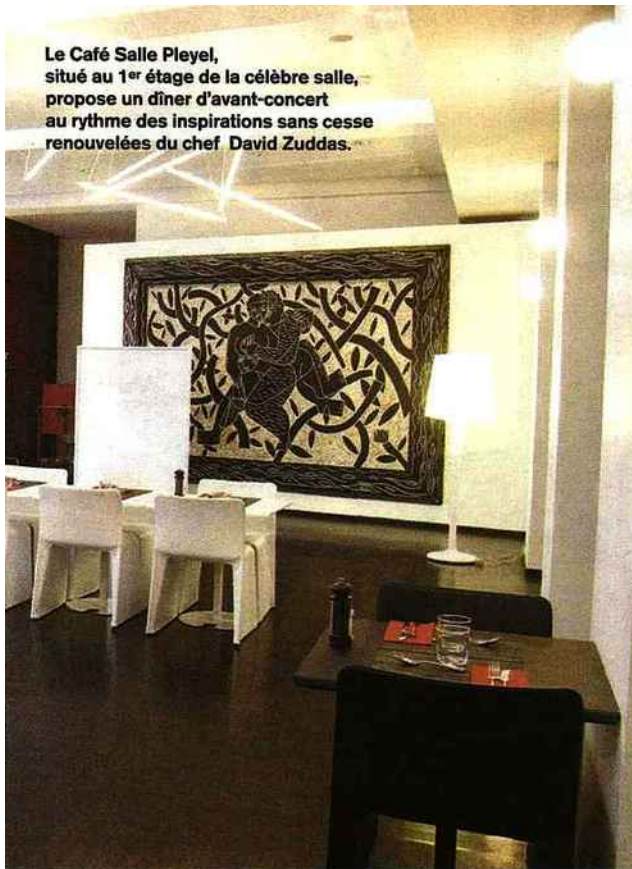
252, rue du Faubourg-Saint-Honoré, VIII^e Tél. : 01 53 75 28 44.
Tous les mids *sf sam. et dim.*
et les soirs de concert.
Carte env 55 € au déj.

AMBIANCE CLUB

Le restaurant de l'Aviation Club de France

Coup de projecteur. Très chic cercle de jeu des Champs-Élysées, inauguré en 1907 par les aviateurs et ouvert à tous les joueurs depuis 1925. Décor « club », entre boiseries et cuir, démarches et atmosphère feutrées dans ce haut lieu des tournois de poker.

Le Café Salle Pleyel, situé au 1^{er} étage de la célèbre salle, propose un dîner d'avant-concert au rythme des inspirations sans cesse renouvelées du chef David Zuddas.



Mr. Archambault/Le Figaro



Le bar de l'Aviation Club de France sert une cuisine légère 24 h/24, même aux non-membres !

DR

Coup de fourchette. Le restaurant, ouvert depuis quelques années aux non-membres, est une vraie planque (rares sont ceux qui le connaissent) avec service palace et un petit côté suranné pas déplaisant du tout. Dans l'assiette, des classiques de la cuisine française qui ne trichent pas sur le rapport qualité-prix : compter 25 € pour entrée + plat ou plat + dessert. Le must : y petit-déjeuner dès 6 h du matin, pour voir s'y croiser couche-tard, lève-tôt et joueurs en veine !

Bravo : restauration légère servie au bar 24/24 h et petits plats chinois de minuit à l'aube.

Domage : il ne faut pas oublier sa pièce d'identité, comme dans les casinos. Sans papiers ni tenue correcte (baskets et tee-shirt prohibés), on ne rentre pas.

104, avenue des Champs-Élysées, VIII^e. Tél. : 01 45 62 26 88.
Tous les soirs de 19 h 30 à 23 h et de 12 à 15 h du lun. au sam.

FACE B

Derrière

Coup de projecteur. En planque derrière le 404, en face de jeunes gens aux robes floues, dans un fauteuil en poil de bête, à côté de la table de ping-pong, sur un lit pour digérer... Une sorte d'appar-

tement en délire camouflage où l'on se lave les mains dans une baignoire, s'affale sans scrupule après dîner et se dérobe derrière une armoire à glace pour fumer sa cigarette.

Coup de fourchette. Carte comme l'ambiance : à la cool, jeune et une pointe branchouille. Une confiture de piment d'Espelette pour donner aux petits artichauts une tout autre tournure. Des panais pour un gratin dauphinois. Des Dard et Ribo, Clos du Tue Bœuf et autres Richaud dénichés dans une carte des vins bien orientée nature.

Bravo : atmosphère, atmosphère... ! Jusqu'au-boutistes, tenez la chambre à l'étage (n° 31).

Domage : au petit jeu des places distribuées d'office par la maison, on n'est pas toujours bien servi. Certains passent devant, c'est le lot de Derrière.

69, rue des Gravilliers, III^e. Tél. : 01 44 61 91 95. Tlj sf sam. midi, dim., lun. Carte env 40-55 €.

PIZZAMOBILE

Le Café du 104

Coup de projecteur. Niché au bout de la halle Aubervilliers, au fin fond des 39 000 m², un beau camion tout noir immatriculé 104 d'où sort un fumet de fumée. Faites-vous une sou-soupe nomade

sous la tente, devant la répétition de Claude Régy, face à la villa Arpel ou sur un banc au soleil entre les deux halles.

Coup de fourchette. On ne joue à cache-cache qu'avec Regina ou Parma. Des pizzas et fagottinos - création made in 104 mi calzone, mi-focaccia - à la garniture ultra-fraîche et à l'excellente pâte subtilement briochée. Quelques minisalades et des soupes se fauillent avant un joli crumble rhubarbe framboise et un rouge, ou blanc, bien nature.

Bravo : du provisoire qualitatif, qui pourrait devenir définitif, au moment de l'installation plus officielle d'un café « en dur », dans un mois tout juste.

Domage : on veut bien manger sommaire dans le XIX^e mais pas forcément avec une fourchette en plastique !

104, rue d'Aubervilliers, XIX^e. Service non stop aux heures du 104. Pizzas : 11 €. Carte env. 19 €.

PARTAGE DE MIDI

Foyer de la Madeleine

Coup de projecteur. S'il a fêté (la semaine passée) ses 40 ans, ce restaurant installé dans une crypte de l'église de la Madeleine est assez peu connu des Parisiens. Il sert pourtant près de 350 repas chaque midi ! Une sorte de cantine ouverte

à tous et tenue par des bénévoles, où l'on mange, pour un prix modique, une cuisine de collectivité.

Coup de fourchette. Soyons clairs, nous sommes dans un foyer paroissial et pas un trois-étoiles ! Deux entrées (tranche de pâté ou salade de pâtes), deux plats (brochette de volaille riz-haricots ou rognons), deux desserts (yaourt ou glace) au choix : la messe est dite ! Cela s'appelle s'alimenter !

Bravo : la véritable mixité sociale que fédère le lieu avec ses habitués, ses retraités, ses employés des maisons de luxe voisines.

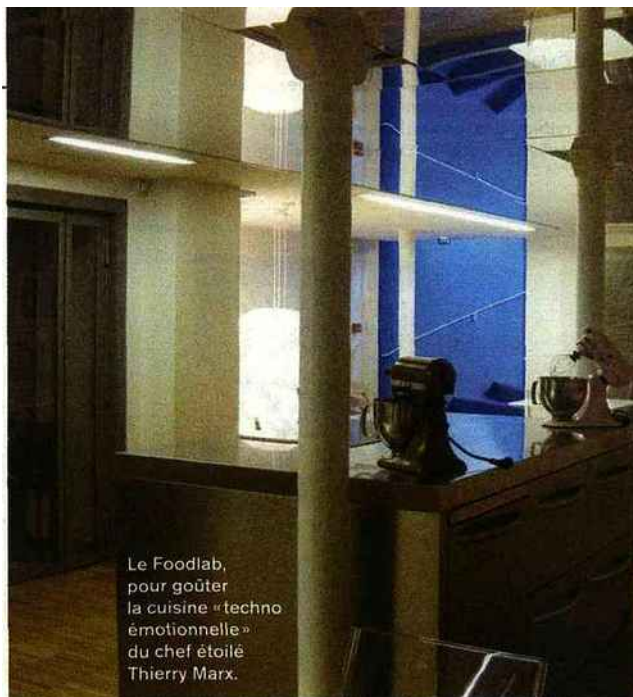
Domage : ah, si c'était bon... !

Eglise de la Madeleine, place de la Madeleine, VIII^e. Tél. : 01 47 42 39 84. Tlj sf sam. et dim. de 11 h 45 à 14 h. Repas à 7,50 € si carte d'adhérent (3 €). Sinon repas à 9 €.

TRAVAUX PRATIQUES

Foodlab

Coup de projecteur. Dissimulé au sous-sol du Labo Shop, énigmatique boutique du non moins confidentiel Laboratoire, une salle obscure pour un lieu de recherche qui ne l'est pas moins... Ici, on ne mange pas au restaurant, on expérimente l'artsience culinaire du chef chargé de développement gastronomique, dans un cadre signé Mathieu Lehaneur, Kitchen Aid et art contemporain !



Le Foodlab, pour goûter la cuisine « techno émotionnelle » du chef étoilé Thierry Marx.

LaboGroup

Coup de fourchette. Trois tronçons de Saint-Jacques crues prises dans une gelée de coquillages couleur chair. Puis des rougets aux agrumes azotés. Et un prodigieux gâteau au chocolat cuit à l'azote pour terminer. Le menu est unique à tous points de vue, seule chance parisienne de goûter la cuisine dite « techno émotionnelle » du très convoité Thierry Marx.

Bravo : 2 heures chrono, de la coupe de champagne au café pour un déjeuner ni d'ici ni d'ailleurs.

Domage : quitte à faire dans l'extrême, pourquoi ne pas y aller plus franco ?

4, rue du Bouloi, 1^{er}.
Tél. : 01 78 09 49 63. Dégustations mer. et ven. midi de 13 h à 15 h et jeudi soir de 19 h à 21 h.
Menu unique à 36,50 €.

**FAUTEUILS
D'ORCHESTRE**

Salon du Panthéon

Coup de projecteur. Si nos lecteurs cinéphiles connaissent sûrement ce salon de thé planqué au-dessus du Cinéma du Panthéon, les autres le découvriront avec bonheur, après avoir grimpé l'escalier qui y mène. Entièrement dédié au 7^e art, il a été aménagé par Catherine Deneuve et Christian Sapet, décorateur de cinéma, avec des meubles vintage, chinés au hasard de différents tournages. Cela ressemble donc à un salon XXL où les canapés, lampes, tables basses évoquent une récup' très étudiée. Et, cerise sur le gâteau, une petite terrasse aménagée prolonge le lieu pour les fumeurs.

Coup de fourchette. La carte est délibérément courte avec plat du jour, tartes salées, quelques assiettes (saumon fumé bio) et d'excellents desserts maison (brownie, cake aux épices, crumble...).

Bravo : l'originalité du lieu, l'accueil de Charlotte.

Domage : la fermeture le week-end et les horaires.

13, rue Victor-Cousin, 1^{er}.
Tél. : 01 56 24 88 80. Tlj sf sam.
et dim. de 12 h 30 à 14 h 30 pour le déj. puis salon de thé jusqu'à 18 h. Carte env. 30 €.

Studio 28

Dernier et superbe cinéma « historique » de la Butte Montmartre (Cocteau en était le parrain dans les années 1950), ce Studio a renoué avec la vie de quartier grâce à ses projets de films en avant-première. Grâce aussi à son restaurant-bar qui accueille les cinéphiles, dans une ambiance bon enfant.

10, rue Tholozé, XVIII^e
Tél. : 01 46 06 36 07

TOQUES SHOW

Atelier Guy Martin

Coup de projecteur. Le chef du Grand Véfour a ouvert son école de cuisine, il y a juste un an, dans un quartier très cols blancs, où les bons bistrotts (abordables) ne sont pas légion. Du coup, ce joli espace fond de cour avec matériel high-tech et super-plans de travail devient un petit eldorado, à l'heure du déjeuner. Il y fait bon prendre un cours (timing millimétré) et dé-



Caché au-dessus du cinéma d'art et d'essais, le Salon du Panthéon aménagé par Catherine Deneuve arbore un petit air de « comme chez soi ».

Le Salon du Panthéon

guster le plat préparé entre « foodistas » (environ 15 participants).

Coup de fourchette. Selon le planning qui change chaque jour, vous vous initiez en 25 minutes à l'art de préparer des chipirons aux saveurs du sud, un rouget vanille, des gambas et farfallas. À noter que le dessert, café et mignardises sont offerts. Pour 25 €, qui dit mieux ?

Bravo : le professionnalisme des

chefs, la qualité des produits utilisés, le cadre agréable.

Domage : le côté un peu usinier des cours lorsqu'ils tournent à plein régime.

35-37, rue de Miromesnil, VIII^e.
Tél. : 01 42 66 33 33.

Cours d'une demi-heure
« Sur le pouce » à 25 €.

Renseignements et réservation
sur www.atelierguymartin.com

DOSSIER REALISE PAR
COLETTE MONSAT
AVEC CECILE CAU
ET ALEXANDRA MICHOT

ADRESSES INSOLITES OU CACHÉES

Les discrètes passent à table !

À l'intérieur de musées, magasins, centres culturels ou rues tranquilles se nichent parfois de drôles de restaurants, invisibles de l'extérieur. Pour quelques plats de plus...

Dans Le Noir. Diner dans l'obscurité totale, guidé et servi par une équipe de non-voyants : ce restaurant propose une expérience inédite qui met en surrégime les autres sens (odorat, goût, toucher). Le concept a déjà fait école (Londres, Moscou, Varsovie).
51, rue Quincampoix (IV^e).
Tél. : 01 42 77 98 04.
Infos : www.dansle noir.com

Conservatoire Serge-Rachmaninoff. Fondé en 1923 par la Société musicale russe, il dispense des cours de musique, théâtre, langue et danse classique. Sa cantine, tenue jadis par des Russes blanches en exil, était un rendez-vous étudiant très prisé. On y propose toujours des spécialités slaves tra-

ditionnelles, dans une ambiance musicale, le soir (menu à 39 €).
26, avenue de New-York (XVI^e).
Tél. : 01 47 23 51 44.

Le Musée de la vie romantique. Au cœur de la Nouvelle-Athènes, l'hôtel particulier Sheffer-Renan, qui accueille actuellement les photographies de Marc Riboud, rouvrira début mai son salon de thé (tartes salées, salades, cakes...). Un lieu rare au milieu d'un jardin de glycines et roses trémières.
6, rue Chaptal (IX^e).
Tél. : 01 55 31 95 67.

Le Coin de Verre. Un bar à vin confidentiel (ni enseigne ni sonnette) qui joue dans le registre *feeling* avec flacons malins et charcuterie de bonne facture.
38, rue Sambre-et-Meuse (X^e).
Tél. : 01 42 45 31 82.

The World Bar. Au 5^e étage du Princtemps de l'Homme, ce *food in shop* se laisse découvrir au fin fond du rayon chaussures ! Décoré par Paul

Smith, il est entièrement tapissé de journaux du monde et offre une vue panoramique sur les toits. Calme et plaisant pour boire un verre.
61 bis, rue Caumartin (IX^e).
Tél. : 01 42 82 78 02.

Café Suédois. À l'intérieur du bel Hôtel de Marie, ce salon de thé-caféteria sous pavillon suédois est un havre de paix, aux beaux jours, lorsque les tables fleurissent la cour pavée. Soupes, sandwiches au pain maison et gâteaux (*ci-dessous*) y constituent des petits en-cas de qualité.
11, rue Payenne (III^e).
Tél. : 01 44 78 80 11.

C. M.



B. Winkelmann/Madame Figaro