



LE FIGARO

# Nos tables de l'été 2011

Conçue comme  
un kiosque contemporain  
par Christian Ghion,  
la Grande Verrière  
du jardin d'Acclimatation propose  
une carte de plats signés  
par le triple étoilé  
Christian Le Squer.

PHOTO FRANÇOIS BOUCHON / LE FIGARO





DR

## LA PLUS BISTRONOMIQUE

### Septime

80, rue de Charonne, XI<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 43 67 38 29.  
Menus : à 21 et 26 € (déjeuner).  
Carte : env. 50 €.

Passé les irritants premiers pas printaniers où le Tout-Paris de la papille se pressait au seul prétexte de s'y montrer, cette belle frimousse de bistrot des abords Bastoche trouve enfin cette complicité opportune qui autorise à s'attarder sur une cuisine superbe de naturel, de spontané et de lisibilité (œuf poché dans un bouillon de champignon, cochon noir carottes et radis, laitage-pomme-rhubarbe).

## LA PLUS NIPPONE

### Yuzu

33, rue de Bellechasse, VII<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 47 25 28 84.  
Carte : env. 30-40 €.

Vu la déferlante japonaise cette année, on aurait pu vous lâcher les enseignes et les chefs du Bizan, du Issé, du Icho, de l'Happa Tei voire du Kei ou du Sola, mais, puisque nous avons laissé filer celui-ci, il y a quelques semaines, prière d'aviser ce nippon de belle percussion, classique dans le propos, nettement plus alerte lorsqu'il s'agit de varier les plaisirs de bento et les fraîcheurs de sushis-rolls-sashimi.

« Toques prodigues en robe d'été, sur les talons hauts de la gastronomie »



JEAN-CHRISTOPHE MARMARA/LE FIGARO



VINCENT BOISOT/LE FIGARO

## LA PLUS COOL

### Braisenville

36, rue du Condorcet, IX<sup>e</sup>.  
Tél. : 09 50 91 21 74.  
Carte : entre 20 € et 40 €.

Partageant l'idée du « sam'suffit » avec ce fameux baisenville qu'elle détourne autant qu'elle prétexte, cette petite table de passage d'une gaieté acidulée s'y entend à jouer la comédie romantique des bistros

next door en lâchant, sur le mode des raciones ibères (comprenez en demi-portions), toute une série de nourritures sympathiques et solaires (merlu tranché à cru, mariné en ceviche, lotte musclée aux agrumes de Sicile, ongle de bœuf habile à nous faire le coup du barbecue urbain, étonnante soupe carotte-praliné).

## Flottes, la tradition familiale

Communiqué

De Flottes, on connaît la brasserie, rue Cambon. Vingt ans qu'elle régale de produits de tradition. Le carpaccio de bœuf, les salades généreuses, le tartare, l'aligot, les plats du jour, les fromages, les desserts maison c'est chez Flottes ! Cette saison les clients plébiscitent le Hamburger du 12 au

foie gras, venez le découvrir... De Flottes, on aime aussi à l'étage Flottes O.trement, sa petite sœur gourmande. La carte, plus personnelle encore, revisite les classiques : asperges et morilles, quasi de veau rôti, tartines à la truffe, homard & crabe comme une lasagne, mini-banane et passion... Le décor est soigné, l'ambiance est confortable, fermez les yeux vous êtes à la maison. Mais le voyage ne s'arrête pas là ! Flottes prolonge le lieu de son nouvel espace.

Et c'est la Cave en sOus sO! : Là, on découvre, on ne déguste pas moins de 350 références de la cave. Parmi les bouteilles de la réserve, des

découvertes, des flacons rares sont mis en scène et en lumière, exposés sous vitrines mais à portée de bouche. La maison les dévoile comme autant d'œuvres précieuses dans une galerie d'art. Bordeaux, Bourgognes, Languedoc, Rhône Champagne, des nectars racés et délicats... On les emporte, ou mieux encore, on les goûte sur place avec un filet au poivre, un confit de canard, un grand plateau de fromages ! Ni totalement gastro, ni simplement resto, ni tout à fait bistro... Flottes est tout autre. Avec, chaque fois, ce plus qui fait la différence. Simplicité, convivialité, générosité sont les maîtres mots de la maison.



7/7 service continu 12H00-00H30 (dernière commande)  
Réservation 01 42 60 80 89  
2, rue Cambon 75001 Paris  
Email : flottes@wanadoo.fr  
Ouvert tout l'été  
Voiturier midi & soir du mardi au samedi sauf en août