



Un restaurant parisien qui propose au verre l'Eclat Blanc minéral et floral du domaine de Fondrèche, soit le nec plus ultra des vins du Ventoux, ça se compte sur les doigts d'une main, et dans le Marais, jusqu'ici, on n'avait jamais vu ça ! Le bistrot ouvert en janvier dernier par Julien Fouin, le créateur de Régal, pourrait être, à un détail près, l'adresse de l'année. Imaginez un loft new-yorkais aménagé sur deux étages, avec briques rouges, lampes industrielles et grande table d'hôtes, un accueil mignon tout plein, en particulier avec les bambins, mais surtout une flopée de nectars et de victuailles rigoureusement sélectionnés par le maître des lieux, chineur invétéré de produits plus vrais que nature. Si l'on retrouve le désormais classique jambon Ibaïona de Louis Ospital, on découvre aussi le thon blanc fumé de l'île d'Yeu, les tomates bio des Alpilles, un chèvre frais de Provence à l'huile essentielle de thym et, en dessert, les glaces et sorbets d'un « petit » artisan ardéchois à se taper la tête contre les briques ! Quant aux vins, ils dépassent largement le cadre militant des Richaud, Lapierre et consorts pour se ranger parmi les crus d'exception, servis au verre et à température grâce à la fameuse machine Enomatic qui maintient le vin sous azote une

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Bistrots

**VINS D'AUTEUR ET PRODUITS
FINEMENT SÉLECTIONNÉS...
DE L'ENTRÉE AU DESSERT, ON
SE LAISSE TENTER PAR DES
METS GÉNÉREUX ET RAFFINÉS.**

fois la bouteille ouverte. Seul petit groupons au final, le burger de Salers qui, encore rougeoissant dans son hachoir, ne parvient pas dans l'assiette à chatouiller les cimes des monts du Cantal. Question de cuisson, mais également d'allant, ce fameux truc qu'on acquiert au fil des ans. A 23 € le plat, la chute est rude, forcément ! Formule déjeuner à 15 €. A la carte, compter environ 45 €. ■

François Lemarié

**Accueil tous les jours
de 12h à 14h30 et de 20h à 23h.**



à la carte

Le Comptoir du Relais

Yves Camdeborde, en voilà un qui annonce la couleur ! Les Pyrénées dans le cadre (jaune et rouge), et la transparence à tous les niveaux. Qu'est-ce qu'on lit aujourd'hui, sur le grand miroir au mur qui tient lieu d'ardoise ? Poêlée de giroules de Turquie ! Au moins, c'est clair, et au vu de la tête des uns et des autres, ça a l'air rudement bon. De toute façon, le bonhomme sait ce qu'il fait, et ici, il y en a pour tous les goûts. A l'heure où certains imposent le menu fixe et le choix réduit à peu de chagrin, lui propose à la carte une petite quarantaine de victuailles, du produit brut au plat travaillé, pour tous les appétits et toutes les bourses. On trouve les classiques : le croque-monsieur pour les enfants, la soupe de petits pois, menthe et foie gras pour les

esthètes gourmands, l'incôntournable souris d'agneau et l'indéboulonnable queue de bœuf pour les solides mangeurs, sans parler des pressés, des persillés, des terrines et des cochonnailles de Philippe, le frère charcutier de Pau. Et puis, il y a les suggestions inscrites au miroir, comme cet onglet de bœuf saignant, super fondant, accompagné de ses légumes de saison bien dans leur jus. Dans le verre, un bordeaux comme on les trouvait jusqu'à la fin des années 70 : **Cotes-de-Franc** château du Puy 2002 (58 € en magnum), vinifié par Jean-Pierre Amoreau. Et, en dessert, un sablé aux pêches qui aurait mérité d'être servi à température pour tenir la comparaison avec l'exquis sorbet au lait de brebis. La sangria de framboises, ce sera pour la prochaine fois, en septembre, à moins qu'on teste le nouveau bar à fiors-d'œuvre, accolé au comptoir en lieu et place de la crêperie. Compter de 20 à 40 €. ■ F.L.

*Service continu midi et soir
jusqu'au 31 août. Ouvert tous les jours.*