



SPÉCIAL HOMMES ET FEMMES D'AFFAIRES



Duettistes. Partition au sommet à L'Astrance, avec Pascal Barbot (à g.) en cuisine et Christophe Rohat en salle.

Déjeuner.

Ces adresses parisiennes étoilées à moins de 70 euros.



PAR THIBAUT DANANCHER

70 € chez Barbot, à L'Astrance

Le déjeuner le moins cher des 27 tables 3 étoiles en France? Chut, gardez-le pour vous, c'est L'Astrance! A 70 euros le midi, il n'y a pas à tortiller de la cuillère pour s'aventurer dans ce chic mouchoir de poche de 26 convives perché dans le 16^e arrondissement. Le virtuose de l'endroit? Pascal Barbot, 42 ans, véritable Mozart de

la rue Beethoven, qui joue une partition au sommet. Au programme, un menu « carte blanche » jalonné – en plus d'un poisson et d'une viande tirés du marché du jour – par quelques-uns de ses grands classiques: foie gras mariné au verjus, mille-feuille de champignons de Paris, pâte de citron confit; purée de pommes de terre au fromage blanc, glace vanille et thym; citronnelle et piment en sorbet; lait de poule au jasmin, tarte au citron destructurée (photo à g.). Ajoutez le service délicat de Christophe Rohat conjugué aux merveilleux accords mets et vins d'Alexandre Jean et le bonheur dépasse le cadre de l'assiette...

★★★ L'Astrance

4, rue Beethoven, Paris 16^e.

01.40.50.84.40.

Menu déjeuner: 70 €.

La table: la 14 et la 15, les seules perchées sur la mezzanine.

42 € chez Nomicos, aux Tablettes

Il fut de longues années la tête à penser de La Grande Cascade et de Lasserre, il est chez lui depuis fin 2010. Jean-Louis



Provençal. Rouget croustillant et courgettes farcies signés Jean-Louis Nomicos.

Nomicos vole de ses propres casseroles aux Tablettes. La maison ouverte sept jours sur sept embrasse un style moderne, jusqu'à l'iPad sur lequel vous choisirez vos mets. Comptez 42 euros pour le menu « club » au déjeuner comprenant une entrée, un plat et un dessert.

MAURICE ROUGERONT/FEPCUREANS (x4)





Ne ratez pas les macaronis gratinés, parmesan, sot-l'y-laisse et foie gras de canard. Pour 16 euros supplémentaires, vous auriez tort de vous priver d'un fromage, de 37,5 centilitres de vin et d'un café.

★ **Les Tablettes** 16, avenue Bugeaud, Paris 16^e. 01.56.28.16.16.

Menu déjeuner: 42 €.

La table: la 24, idéalement lovée dans une alcôve.



55 € chez Martinez, au Relais Louis-XIII



Royal. Homard en belle vue et cèpe rôti imaginés par Manuel Martinez.

Vieilles pierres, poutres d'époque, fenêtres colorées... Bienvenue au Relais Louis-XIII, symbole de l'Histoire avec un grand H, là même où l'héritier fut proclamé le 14 mai 1610, à 8 ans, roi de France. A deux pas de Saint-Michel, Manuel Martinez, MOF milésime 1986, récite sur le bout de la spatule son Escoffier en l'inscrivant dans une éclatante modernité. Au déjeuner, deux solutions: un menu « inspiration » basé sur la saison à 55 euros avec amuse-bouche, entrée, poisson, viande, deux desserts ou un menu « signature » à 60 euros avec entrée, plat et dessert à choisir parmi les signatures de la maison que sont la quenelle de bar, mousseline de champignons, glaçage champagne; la noix de ris de veau braisée au sautoir, rémoulade de rave et chou-fleur; le mille-feuille, crème légère à la vanille Bourbon...

★★ **Le Relais Louis-XIII**

8, rue des Grands-Augustins, Paris 6^e.

01.43.26.75.96.

La table: la 15, avec son salon privé au premier étage.

MAURICE ROUGEMONT/EPICUREANS (43) - FRANK EFFE/AFP



Légereté. Anne-Sophie Pic dans sa cuisine parisienne.

49 € chez La Dame de Pic

C'est l'une des tables les plus courues de la capitale. La Dame de Pic ne désemplit pas depuis septembre 2012. Anne-Sophie Pic, 3 étoiles à Valence, a confié le piano de sa succursale parisienne à Xavier Jarry, avec en prime cuisine ouverte sur une salle au décor contemporain. Le menu déjeuner? Diablement alléchant à 49 euros: délicat œuf de poule mollet, escargots « petits-gris », champignons de Paris, estragon et oseille; gourmande volaille fermière du Jars, cuisse confite, raviole de blettes citronnées, jus infusé aux herbes fraîches; régressif nougat glacé et orange.

★ **La Dame de Pic** 20, rue du Louvre, Paris 1^{er}. 01.42.60.40.40.

La table: la 12, à l'abri des regards derrière son pilier.



Canaille. Le pâté en croûte du Trou gascon, concocté par Jérôme Gauthier, ici avec Claude Tessier, directeur de l'établissement.

42 € chez Dutournier, au Trou gascon

C'est un morceau de bravoure qui fleurit bon le Sud-Ouest dans la lignée de son Carré des Feuillants voguant à 2 étoiles. Alain Dutournier livre dans son annexe du Trou gascon, près de la place Daumesnil, un récital bigrement canaille. Aux manettes de la demeure, Jérôme Gauthier, pur produit maison. Pour 42 euros, le déjeuner « passion » s'articule autour d'une mise en bouche, d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Ne manquez pas le petit pâté chaud de cèpes, copeaux de jambon vieux; le filet de perdreau en croûte de noisettes, salmis de cuisse en petit chou vert; la tarte fine de poire et glace chocolat.

★ **Au Trou gascon**

40, rue Taine, Paris 12^e. 01.43.44.34.26.

La table: la 11, cachée par un poteau.

