

BONNES TABLES

ROBERT MELCHER



Le décor, contemporain, des Tablettes, et les tables espacées, créent une ambiance agréable. BEATA KOMAND POUR LEJDD

L'adresse du dimanche

Les Tablettes (16°), reines du printemps

Sa renommée est acquise dans le milieu gastronomique grâce à son plat signature, le macaroni aux truffes noires, qui a fait école depuis. Mais gageons que Jean-Louis Nomicos vient d'en initier un autre aux Tablettes, tant nous avons craqué pour ses morilles farcies/foie gras de canard/pointes d'asperges grillées/jus de volaille lors de notre dîner. Croquantes et fondantes, délicatement complexes et savoureuses, ces morilles et asperges s'épousent dans l'assiette comme deux amoureux, alliant toute la finesse de ce grand chef avec la qualité de très bons produits de saison. En ce printemps, son menu Découverte ouvre sur un tourteau/caviar/radis

marinés, suivi – après le plat vedette – par un dos de bar lui aussi accompagné d'asperges : elles sont cuites et crues, et vous réduisent au silence tant il est important de les déguster avec délectation. Les fraises sont fraîches, l'ambiance douce, le décor agréablement tamisé – comme l'éclairage, qui baisse en soirée. Service attentif et efficace. Pour les vins, nous avons écouté le sommelier, dont les conseils sont précieux. Et justes. En fin de repas, ne goûtez à son « *rhum arrangé de Frédéric* » que si vous êtes majeur. Et vacciné ! (car il « décoiffe »).

9/10

Les Tablettes, 16, avenue Bugeaud (16°). **Tarifs** : menu déjeuner tout compris, 58 €. Menus soir : 80 à 145 €. Ouvert 7/7, midi et soir. Voiturier. lestablettesjeanlouisnomicos.com ou 0156281616.



Retour

Chez André (8^e), après le ciné

Ce qui transforme une enseigne en institution, c'est sa longévité. Et le respect des traditions. Non loin des salles de cinéma de la « plus belle avenue du monde » (sic), cette adresse qui date de 1936 est aujourd'hui plus fréquentée par les touristes que par les autochtones. Et pourtant, elle continue de distiller des plats sûrs, généreux, dans son décor de bistrot de haute tenue. Attirés par ses lentilles vertes du Puy en salade/vinaigrette moutardée affichés au menu, nous sommes entrés. Promesse tenue : elles étaient croquantes, réconfortantes. Servies par un personnel aguerrri, gouailleur, souriant (lorsqu'on blague). On a poursuivi avec un agréable foie de veau à la lyonnaise, accompagné de pommes rissolées, un peu flétries. Les décibels montent ; en anglais, espagnol et autres, nimbant la salle d'une

atmosphère sympathique, bon enfant, contagieuse.

7/10

Autre plaisir, cette jolie carte des vins dont certains à des prix doux, comme ce Moulis Haut Brillette, un bon Bordeaux à 34 €.

Chez André, 12, rue Marbeuf (8^e).
Tarifs : plats 18 € à 32 €. Ouvert 7/7, de midi à 1 h du matin. 0147205957 ou restaurant@chez-andre.com.
Voiturier.



BEATA KORMANDI POUR LE JDD

Le Grand Café Capucines (9^e), à toute heure

Situé près de l'opéra Garnier, cette grande brasserie assume ses airs. Et tient ses promesses. Le cadre Art nouveau (signé Jacques Garcia) est « *somptueux* » ou « surfait » c'est selon, mais nous, on aime bien. Aux plateaux de fruits de mer généreux mais chers, nous avons préféré une assiette de légumes grillés cuits et crus, mâche et éclats de parmesan — abondante — puis un dos de cabillaud rôti à la dieppoise, dont les pommes vapeur s'étaient essouffées (décidément, un problème, la cuisson de la pomme

de terre à Paris...).

7/10

Une crème brûlée et un bon café plus tard, nous sommes prêts à affronter de nouveau les rues agitées de la ville. Au premier étage ambiance plus cosy sous la jolie verrière Art déco, pour un dîner romantique ou « typiquement parisien » avec vos cousins d'Amérique...

Le Grand Café Capucines, 4, boulevard des Capucines (9^e). Tarifs : formule express à partir de 16,30 € (midi et soir). Entrée + plat 32,90 €. Ouvert 24 h/24, 7/7. 0143121900 ou legrandcafe.com