

FORMATION PROFESSIONNELLE :
un scandale de 24 milliards

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 19 juin 2008 n° 1866

M 02405 - 1866 - F: 3,00 €

Les adresses du
PARIS
gourmand

**Restaurants, terrasses, épiceries,
produits, caves, grandes tables...**

• **Les grandes tables et les meilleurs des bistrotts par Gilles Pudlowski**

Le Point

Paris gourmand

- Restaurants
- Epiceries
- Produits
- Grandes tables...

Dossier dirigé par Brigitte Hernandez, avec Louise Cunéo, Camille Dattée, Aurélie Jacques, Virginie de La Batut, Audrey Levy, Matthieu Noli.

● Les grandes tables et le meilleur des bistrotts par Gilles Pudlowski



Juan Alberto Herraiz, chef du Fogon

6^e ARRONDISSEMENT

RESTAURANTS

Fogon

L'Espagnol Juan Alberto Herraiz, porte en lui cet art traditionnel de cuisiner la paella. Avec sensualité et raffinement, il a su remettre au goût du jour la cuisine familiale de sa terre natale, la Mancha, avec son arroz aux langoustines et calamars à l'encre de seiche aux saveurs bien éloignées des recettes touristiques. Audacieux, le chef ose de surprenants mélanges avec son riz fin d'Alicante cuit dans une bouillabaisse, à la marseillaise. Menus de 39 à 45 €, carte 40 €. ■ A. L. 45, quai des Grands-Augustins. 01.43.54.31.33. De 19 h à minuit, week-end de 12 h à 14 h. Fermé le lundi.

Le Petit Verdot

Hidé Ishizuka magnifie cette gastronomie française qu'il aime visiblement. Son mille-feuille d'aubergines, crabe et avocat est succulent et son foie gras de canard est poêlé à merveille. Quant à sa carte des vins (qui comporte quelques grands crus), elle est exceptionnelle. Menus à 20 € et 30 €, carte à 45 €. ■ M. N. 75, rue du Cherche-Midi. 01.42.22.38.27. De midi à 14 h et de 19 h à 22 h 30. Fermé le dimanche et le lundi.

PDG

Les adeptes de la gastronomie yankee trouveront leur bonheur dans ce bistrot coloré. Ils pourront y savourer un des meilleurs hamburgers de la capitale (très bonne viande et véritable pain de boulanger), des hot dogs, des bagels et d'excellents clubs sandwiches. Au fait, que veut dire PDG? Pretty Damn

Good. On est d'accord ■ M. N. 5, rue du Dragon. 01.45.48.94.40. Tous les jours, de 11 h 30 à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30. Formules à 12,50 €, 14,80 € et 20,50 €.

Tsukizi

Cela fait vingt-huit ans que M. Sekeno a posé ses valises rue des Ciseaux. Les amateurs de poisson cru ne cessent de s'en réjouir. Pour profiter pleinement de la grande variété de poissons (25 au total), installez-vous au bar (goûtez la succulente anguille fumée). Service rapide et sans fioritures ■ M. N. 2 bis, rue des Ciseaux. 01.43.54.65.19. Du mardi au samedi et le dimanche soir, de 12 h à 14 h 15 et de 19 h à 22 h 30. Formule déjeuner à 16 €. Carte : 38 €.

L'Epi Dupin

Soupe toute verte de concombre à la tomate, thon fondant à la sauce safranée et concassée de légumes acidulée, fromages de chez Quatrehomme sur divin pain maison, incomparable



PDG

bouchon au chocolat. Menus midi à 25 et 34 €. ■ C. D. 11, rue Dupin. 01.42.22.64.56. De midi à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30. Ouvert du lundi soir au vendredi soir.

La Mercerie Mullot

Une toute petite salle pour une grande adresse de poisson, où la pêche est livrée de Bretagne ou Normandie sans intermédiaire et généreusement servie : ici, point de filets, ce qui vaut à la lotte ou la raie une taille respectable ! Fruits de mer : ormeaux, praires, homard bleu de Ploumanac'h. A la carte, de 12 à 67 € selon l'arrivage ■ C. D.



La Mercerie Mullot

19, rue Bréa. 01.43.26.08.06. De midi à 14 h 30 et de 19 h 30 à 23 h. Fermé le dimanche et le lundi.

BOULANGERS-PÂTISSIERS

Boulangerie Chevalier

Pourquoi y a-t-il tant de monde devant cette boulangerie ? Le pain blanc de Dominique Chevalier est simplement exceptionnel. Tout respire l'amour du travail bien fait chez cet ancien compagnon du tour de France ■ M. N.

81, rue de Rennes. 01.45.48.26.33. De 7 h à 20 h. Fermé le dimanche et le lundi.

Le Dêlicabar

Sébastien Gaudard fait redécouvrir, dans sa pâtisserie acidulée au premier étage du Bon Marché, les gâteaux d'antan. Fidèle à ses classiques (fruits, chocolat et légumes), il propose des combinaisons audacieuses comme ce somptueux cube au chocolat ivoire marié au basilic et à la tomate. Ses salades chromatiques sont épatantes ■ M. N. 26-38, rue de Sèvres. 01.42.22.10.22. De 10 h à 18 h 30 (19 h 30 le samedi).

Gérard Mulot

La rue Lobineau est devenu un point de passage obligé du « Paris Tour » des touristes américains et japonais. A cela rien d'étonnant quand on goûte les envoûtantes pâtisseries confectionnées par Gérard Mulot. Celles-ci ont des noms à l'avenir : « Sortilège », « Magie noire », « Miroir des elfes » ■ M. N. 2, rue Lobineau. 01.43.26.85.77. De 7 h 30 à 20 h. Fermé le mercredi. Autre adresse dans le 13^e : 93, rue de la Glacière. 01.45.81.39.09.

CHARCUTERIE

Charcuterie Coeson

M. et Mme Marchandon sont les troisièmes propriétaires de cette historique charcuterie qui propose les meilleurs œufs en gelée du quartier, des terrines étourdissantes, des plats traditionnels comme la hure et les pieds panés, un superbe boudin, des petites salades et des gâteaux fondants. Tout est fait maison, tout est délicieux dans cette minuscule boutique qui ne désemplit pas ■ M. N.

30, rue Dauphine. 01.43.54.35.80. Le lundi de 10 h 30 à 19 h 30, du mardi au samedi de 9 h à 19 h 45.

FRUITS ET LÉGUMES

Lucien et Annick

Chez eux le meilleur : fraises de Plougastel, framboises du Val de Loire, haricots verts Saumur ■ M. N. Marché Saint-Germain. Du mardi au dimanche matin, de 8 h à 13 h et de 16 h à 20 h.

À EMPORTER

Bar à soupes et quenelles

La maison Giraudet associe à ses succulentes quenelles de blé dur et de seigle, servies gonflées et toutes dorées, une soupe de légumes de saison. Idéale pour une pause déjeuner sans prendre un gramme, paraît-il... A emporter ou à consommer sur place dans un décor design. Formules de 9,40 à 15,50 €. ■ A. L. 5, rue Princesse. 01.43.25.44.44. De 10 h à 17 h le lundi, de 10 h à 17 h et 19 h à 23 h 30 du mardi au vendredi.