

RESTOS SANS DICO

PARIS CHEZ FERNAND

Une étroite façade de Saint-Germain-des-Prés cache une grande adresse du bien manger à l'ancienne : os à moelle, bœuf bourguignon, abats et gibiers, escargots français fermiers, poissons. Entre les deux salles, un comptoir pour attendre les amis devant l'apéro avant de rejoindre les nappes à carreaux. Pas de formule, mais des prix plus bas le midi.

13, rue Guisarde
75006 Paris
01 43 54 61 47
www.chezfernand-guisarde.com

PARIS JÉRÉMIE

À l'image de sa rue – sobre et de bon goût – Jérémie conjugue les classiques : fricassée d'asperges vertes et d'œuf mollet, raviole de langoustines, agneau de lait, gibier en saison et poissons toute l'année (soupe, bar, thon, saint-pierre au caviar). Il truffe lui-même son brie de Meaux et son mille-feuilles est incroyablement aérien. Au verre, 12 vins différents dont deux champagnes (blanc et rosé). Voiturier midi et soir. Dès 30 € le déjeuner.

33, rue de Longchamp
75116 Paris
01 47 04 96 81
www.restaurantjeremie.com

RUNGIS MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL

Le plus grand marché de produits frais au monde compte 17 restaurants qui cuisinent les repas d'affaires des pros, « hyperexigeants sur la préparation de leurs viandes, qui sont exceptionnelles » assure Bertrand Chauvet des « Vendanges » en tranchant angus et hereford. « L'Étoile » grille salers et simmental au feu de bois tandis que les bouchers en blouse blanche prennent l'apéro au comptoir de « L'Aloyau ». Il est 5 heures, Paris s'éveille. Déjeuner aux « Oliviers » de 6 heures à 14 h 30. À « La Marée », viandes et fruits de mer 24 heures/24. Ouverts à tous dès 6 heures du matin en semaine, fermés le week-end.

www.rungisinternational.com

**Vous en avez assez des cartes branchées « gravlax », « espuma » et autre « finger saveur yuzu » ?
Retrouvez des lieux où le raffinement n'est pas dans le vocabulaire, mais dans l'assiette.**



ARNAY-LE-DUC CHEZ CAMILLE

« Aux nostalgiques des années cinquante, je dédie mon menu Nationale 6, avec jambon persillé à l'aligoté, œuf meurette, escargots de Bourgogne, bouchées à la reine, tête de veau sauce gribiche, mousseline de brochet Nantua... »

Armand Poinot et sa moustache de vétéran règnent sur une auberge gastronomique hors du temps où les serveuses sont habillées à la mode de Bourgogne. Servi avec pain de sucre géant, violettes confites et mignardises d'antan, le café est un monument à 5,50 €. Menus dès 25 €.

Place Edouard-Herriot
21230 Arnay-le-Duc
03 80 90 01 38
www.chez-camille.fr

BRIOUDE HÔTEL DE LA POSTE

Pétillant octogénaire surnommé « Louis de Funès », Lucien Chazal continue à houspiller les serveurs tandis que son épouse taille les fleurs toujours pimpantes et que leurs deux filles, Hélène et Agnès, assurent respectivement en cuisine et en salle. Gastronomie locale soignée : salers, pleurotes, lentilles vertes du Puy, plats auvergnats oubliés tels la falette (poitrine roulée de veau, farcie aux herbes et aux pruneaux). Une pittoresque et attachante maison familiale. Déjeuner dès 13 € et menus gastronomiques.

1, bd du Docteur Devins, 43100 Brioude
04 71 50 14 62
www.hotel-de-la-poste-brioude.com

Par Pierrick Bourgault