



LES ADRESSES

Chez Maman, la cuisine repose toujours sur une base classique mais allégée.

17^e
arr.

Chez maman

Le nom déjà... tout un programme. Et pourtant ce n'est pas maman qui est aux fourneaux mais Wim Van Gorp, qui a fait ses classes chez Ducasse et Jean-Georges, avant de voler de ses propres ailes pour se poser rue des Moines. Cette table n'est pas à proprement dit une nouveauté mais le chef change de cap. Pas dans sa cuisine, mais dans le concept. Pour la paix des ménages, exit les plats pour deux. L'occasion, donc, d'y retourner. De retrouver ces tables de bois dans une grande salle aux murs de briques peintes en blanc. La cuisine repose toujours sur une base classique mais allégée. En entrée : superbes œufs mayo au jaune encore tiède et sauce gourmande, ou délicieux choux fermier avec des lamelles de pata negra. Pour suivre, pot-au-feu de la mer à la cuisson irréprochable. En dessert, belgitude oblige, une gaufre chocolat et chantilly légère comme l'air. Soit un vrai repas de fête sans les semelles de plomb. **Menu déj. : 19 euros. À la carte : 30-40 euros. 5, rue des Moines, Paris 17^e. Tél. : 01 42 28 89 53.**

6^e
arr.

Vagenende

Vagenende, un nom qui claque sur le boulevard Saint-Germain depuis des lustres. L'un des derniers bouillons de Paris aussi, autrement dit un restaurant populaire où les client(e)s se régalaient jadis de plats roboratifs drôlement goûteux. L'époque a changé mais pas le décor. Du plus pur style nouille, la brasserie Vagenende est un monument historique. Une vraie contrainte pour l'assiette qui doit se battre contre le décorum et les arabesques, une équation pas évidente, de celle qu'un musée poussiéreux doit résoudre pour attirer les nouvelles générations. Aux mains de la famille Egurreguy depuis trente-cinq ans, Vagenende effectue sa mue sous la houlette de Marie, qui succède à sa mère. Le décor a subi un léger lifting (une façade épurée, un intérieur rafraîchi) et le chef réécrit les tablettes de la gastronomie germanopratine, à l'instar de ces coeurs de sucrine au King crabe. Clientèle du quartier et touristes avertis... Rive gauche nous revoilà! **Menus à 26 et 32 euros. 142, bd Saint-Germain, Paris 6^e. Tél. : 01 43 26 68 18. Tous les jours de 12 heures à minuit sans interruption.**



Marie succède à sa mère aux commandes du Vagenende.