



Table

À Paris, Le Tournesol Une renaissance inspirée

Ouvert en 1927, Le Tournesol renaît sous la houlette d'Amélie Vidalenc. Originaire de l'Aveyron, d'une famille d'hôteliers et de restaurateurs qui lui a transmis le virus, la voici installée à deux pas de la Maison de la Radio, face à la Tour Eiffel.

● Amélie fait équipe avec Julien Durossier, débauché de l'Hôtel Costes, où il fut le chef des cuisines durant trois années. Il convient tout d'abord de le citer : « J'aime quand ça bouge, ça vit. La carte tourne régulièrement et j'apprécie cette émulation permanente, en flux tendu, pour une

cuisine simple et pleine de goûts. »

Après le saucisson-radis-beurre à partager pour l'apéro, voici les sardinillas à l'huile extra pour deux personnes, le potage potiron-gingembre, le gâteau de tomates confites et chèvre, un œuf cassé exquis aux girolles, une douzaine d'escargots, le foie gras de canard sur son pain Poilâne grillé ou encore les petits nems de poulet basilic thai. C'est varié et bon. Le compliment n'est pas mince.

Le tartare poêlé aux herbes vole la vedette au bacon-cheeseburger. La cocotte de poulet aux morilles se distingue, avec les crevettes rôties coco

excitées de citronnelle. Et, pourquoi pas, le steak de thon laqué balsamique. Un programme de qualité.

Le dessert est souvent le dernier souvenir d'un repas. La mousse au chocolat pour 2, 3 ou 4, le baba-ananas, rhum et Chantilly ou le café avec son petit tiramisu ne laisseront que de bonnes vibrations. Accueil confondant de gentillesse. Une adresse promise à un bel avenir, où il est prudent de réserver. H. L.

2, avenue de Lamballe, Paris 16^e,
tél. 01.45.25.95.94, www.le-tournesol.fr.
Carte entre 35 et 65 euros. Terrasse pour les beaux jours. Pas de fermeture. Voiturier.