

## LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

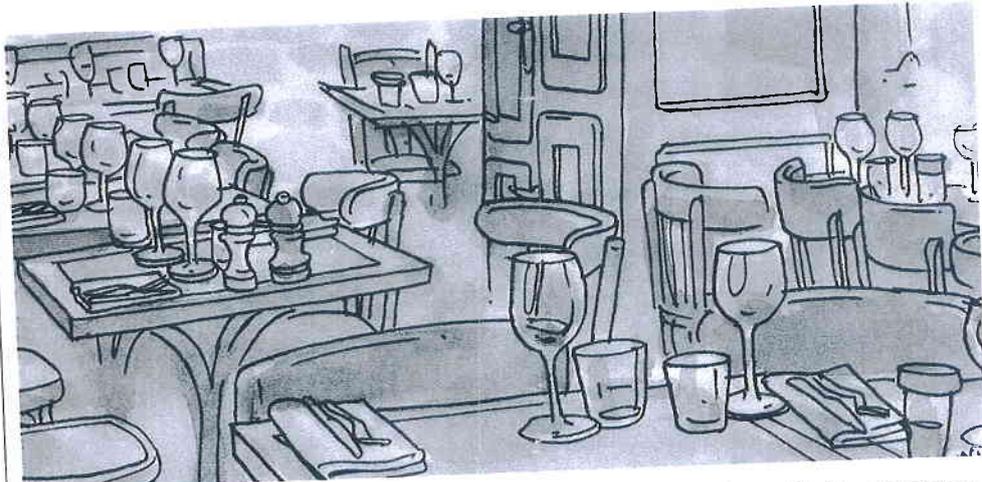
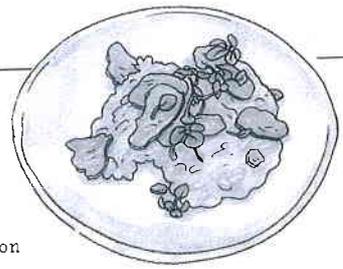
PAR LAURENT GUEZ

### LA ROBE ET LE PALAIS, TOUT FAIT ENVIE

Illustrations : Lapin

●●●●● C'est une belle découverte dans un quartier où nous n'imaginions jamais en faire. À quelques pas de la place du Châtelet, à Paris, entre brasseries à touristes et restaurants de bon goût: *La Robe et le Palais*. Le nom de l'établissement évoque - par un jeu de mots que ne renierait pas notre ami Claude Vincent, rédacteur en chef adjoint des *Échos Week-End* et fabricant réputé de calembours - la proximité du Palais de justice, tout en signalant l'exceptionnelle carte des vins (naturels) de la maison. Celle-ci est animée par une équipe jeune et passionnée, rugueuse ou adorable, c'est selon. Dans une ambiance de bar ou de resto branché, où l'on s'attend à hésiter entre tartare-frites et cheeseburger, voici une carte où tout fait envie, des entrées simples ou précieuses aux viandes et poissons bio, cuisinés avec générosité. En entrée, un foie gras mi-cuit, chutney d'oignons au thym, des huitres *Tsarskaya* de Cancale, une tarte de colvert avec une compotée d'oignons et betteraves confites, ou un velouté de cèpes ennobli de truffe noire. En plat, un pavé de lotte

- Correct, sans plus
- Bonne adresse de quartier
- Très belle table
- Cuisine, décor : tout y est
- Attention : table d'exception



meunière, purée de potimarron et émulsion de coquillages, bavette de bœuf wagyu mûré six semaines, avec pommes grenailles et mesclun. Quant à nous, en sortant du spectacle, nous avons goûté le risotto à la truffe blanche d'Alba (c'était encore la saison), fantastique et facturé à un prix raisonnable, vu le cours délirant atteint cette année par la *tuber magnatum pico* (20 euros en entrée, 39 en plat). Puis nous avons planté notre fourchette dans les belles Saint-Jacques snackées, légumes croquants, bouillon

acidulé et huile de vanille. En plat du jour, la côte de veau bio, rôtie à merveille, était accompagnée d'une poêlée de champignons. Que dire de la sélection des vins, sinon qu'est riche et épatante, racontée avec patience et culture, et que le patron a bien raison de proposer ses nectars au verre ou au comp. *La Robe et le Palais*, 13, rue des Lavandières-Sainte-Opportune, 75001 Paris. Tél.: 0145 08 0741. Comptez 50 à 60 euros au dîner. Déjeuner à partir de 20 euros.

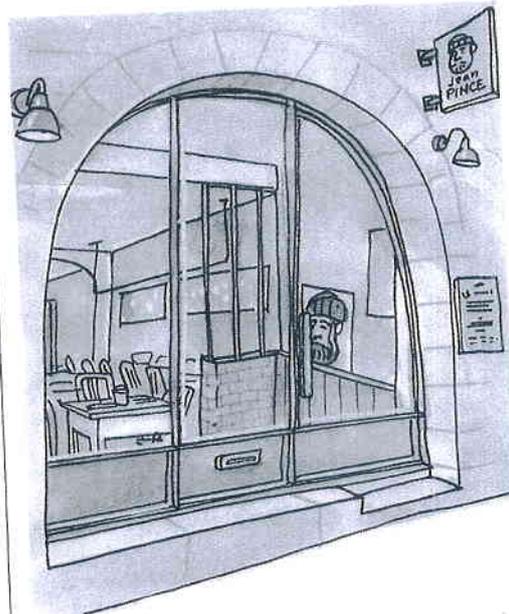
## LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

### À PARIS, OFF PARIS SEINE, UNE PÉNICHE GASTRONOMIQUE

Déguster des linguine à la truffe noire et aux champignons sur la Seine au bord d'une piscine, c'est possible. La péniche *Off Paris Seine* n'est pas qu'un hôtel flottant, mais aussi un charmant bar-lounge-restaurant. Les cocktails sont originaux, comme le spritz maison avec de l'Aperol infusé à la fleur de jasmin séchée, et les plats soignés (quasi aux truffes, rouget snacké et son fenouil confit croquant). Pour les gourmands, le millefeuille ou la tarte au citron maison sont de bonnes options. Une carte certes réduite à quatre ou cinq choix, mais de qualité.

Lamia Barbot

Combien : environ 50 euros à la carte.  
C'est où : 20-22 quai d'Austerlitz, 75013 Paris (entre le pont d'Austerlitz et le pont Charles-de-Gaulle). Tél.: 0144 06 62 65.



### À BORDEAUX, JEAN PINCE POUR LES CRUSTACÉS

Dans le quartier Saint-Pierre, le *Jean Pince* le homard, le crabe et les crevettes à l'ho. Une « seafood cantine » sympathique au vieux Bordeaux. Pour une petite faim, les petits pains garnis de chair de crustacés ciboulette et oignons nouveaux, sont pa. En entrée, à la soupe de homard, on peu les beignets de crabe au cumin, relevés pointe de tabasco. Ou les ravioles de hom dans un pot-au-feu au fenouil style asiat. Pour continuer, les salades de crabe ou homard sont aussi « fraîches » qu'annon. l'animal entier, il faut un peu de temps. est arrosé d'un riesling argentin ou d'un blanc. Pour qui n'aime pas les bêtes à p c'est bœuf thaï ou entrecôte. Frank Nie

Combien : autour de 40 euros.  
C'est où : 19 rue de la Devisse, 33000 Bordeaux. Tél.: 07 70 29 36 58.