

First Class : Guide Gourmand

Vagenende

Reprise en mains efficace de cette brasserie germanopratinne culte au décor Belle Epoque qui en avait bien besoin. Il était temps... Dépoussiéré et rajeuni, le décor de la salle va de pair avec celui des cuisines où s'est installé le chef Benoit Vanheesbeke qui commence à rôder les plats signature imaginés pour sa nouvelle carte. Pour notre



plus grand plaisir, il excelle dans la préparation des recettes bistrotières et bourgeoises comme les macarons gratinés au foie gras et à la truffe, la terrine de campagne aux châtaignes si soyeuse et le gigot d'agneau tranché sur commande. Une table à redécouvrir très vite... **Formule : 26€, menu : 32€, carte : 45€.**

142, boulevard Saint-Germain, 75006 Paris. Ouvert 7j/7, service jusqu'à minuit.

Tél. : 01 43 26 68 18 et www.vagenende.com

Baroche

Fils de charcutier dans la Mayenne d'où il se fait livrer ses matières premières, le jeune David Baroche se lance dans la restauration avec courage, simplicité et l'envie de bien faire pour se donner toutes les chances de réussir. Alors une fois débarrassé des souvenirs d'un ancien boui-boui chinois qui occupait les lieux, il a créé plusieurs ambiances dans sa brasserie contemporaine en duplex. Et dans le Triangle d'Or qui regorge pourtant de repères gourmands mais où il est parfois difficile de trouver une adresse consciente du bon rapport qualité/prix, Baroche risque de créer la surprise. **Formule : 26€, menu : 32€, carte : 45€.**

101, rue la Boétie, 75008 Paris. Fermé dimanche, service jusqu'à 23h. Tél. : 01 43 59 69 57



Par Henri Yadan

