Quelques bons coins de Paris

Autor(en): **Amunategui, Francis**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **32 (1952)**

Heft 12: **Les arts de la table**

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-888491

Nutzungsbedingungen

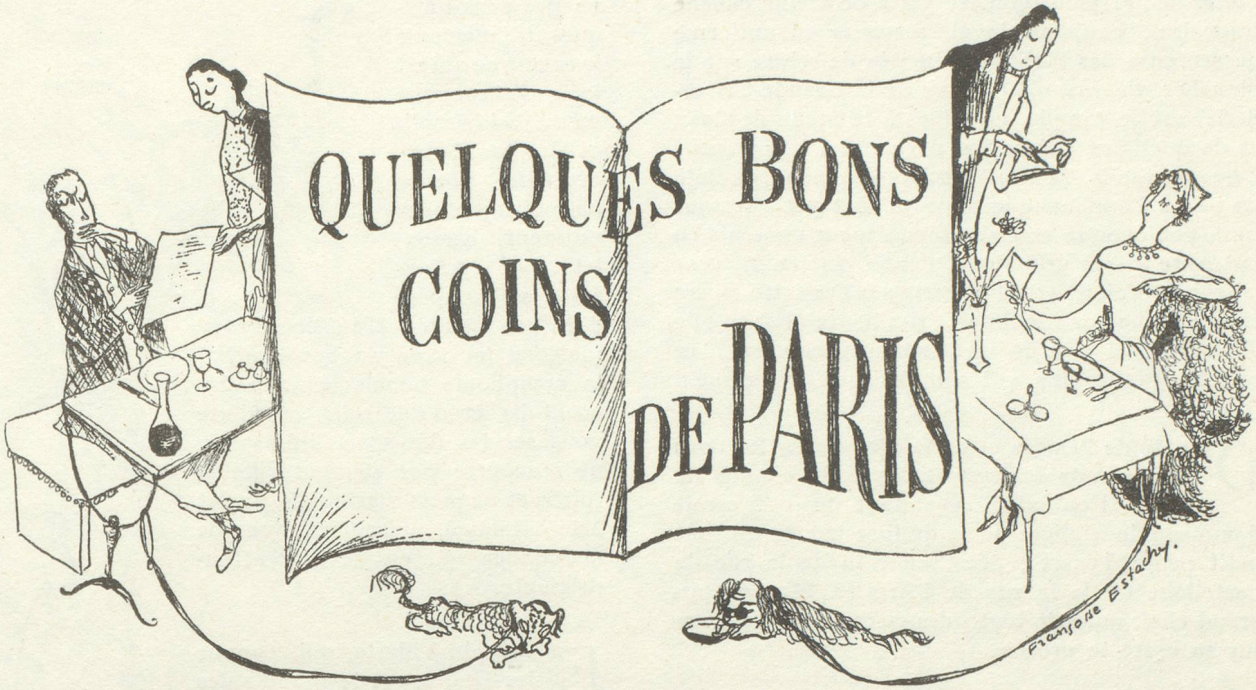
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



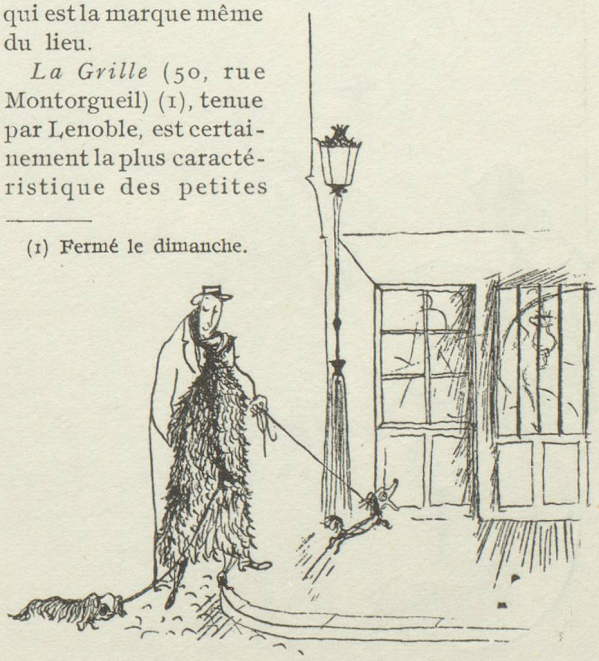
M. Francis Amunategui, auteur de la chronique « Dans mon assiette » du périodique « Aux écoutes », a bien voulu présenter à nos lecteurs quelques bons coins de Paris qu'il connait. Comme l'auteur le précise lui-même dans son article, qui n'a aucun caractère publicitaire, il y a certainement de nombreux autres restaurants parisiens qui mériteraient d'être signalés.

PARIS s'enorgueillit de posséder quelques milliers de restaurants. Huit mille, assure-t-on. La vie entière d'un gastronome ne suffirait pas à en épuiser la liste. On ne peut donc chercher à les connaître tous et il faut forcément faire un choix. Il y a d'abord les très grandes maisons, de réputation universelle : *Le Caneton, Lapérouse, Lasserre, Prunier, La Truite, Véfour...* (je ne cite au hasard que quelques-unes d'entre elles) ; il y a les maisons honnêtes et correctes, qui sont légion, où on est toujours assuré de faire un repas sans génie peut-être, mais sans défaillance ; il y a les maisons médiocres, où on va pour se nourrir et non pas pour manger ; il y a les maisons inconnues (de moi, en tous cas) qui sont sûrement merveilleuses, mais que je n'ai pas su découvrir ou que mes amis n'ont pas su me signaler ; il y a enfin — car tout arrive — celles que je fréquente, dont je sais les ressources et les possibilités et dont je franchis chaque fois le seuil avec un plaisir qui jamais ne sera déçu. Ce sont ces quelques *bons coins* que je voudrais vous signaler aujourd'hui.

JE les ai groupés par quartiers, en commençant par un des plus anciens, celui des Halles, où il est logique, puisqu'on est à la source même, de bien manger avec en plus ce je ne sais quoi d'abondance, de pittoresque et de cordialité, qui est la marque même du lieu.

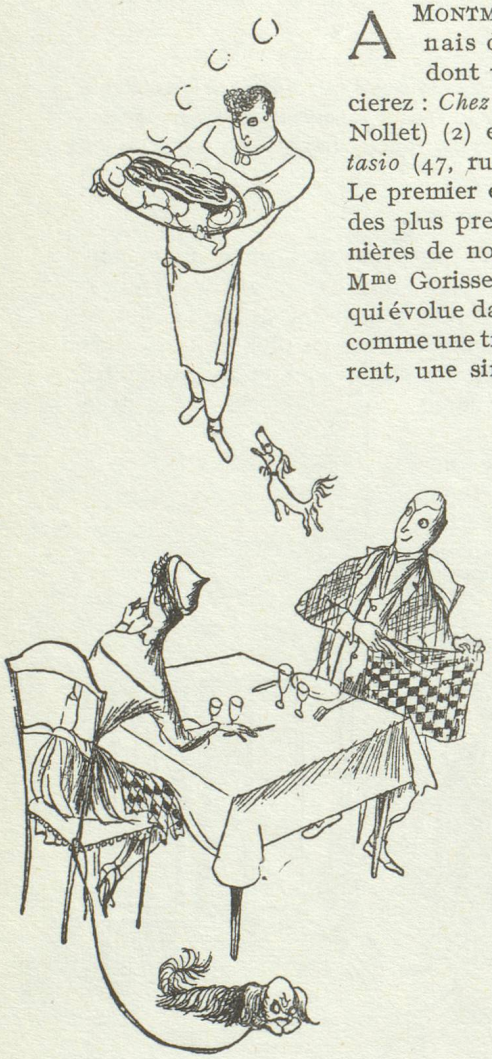
La Grille (50, rue Montorgueil) (1), tenue par Lenoble, est certainement la plus caractéristique des petites

(1) Fermé le dimanche.

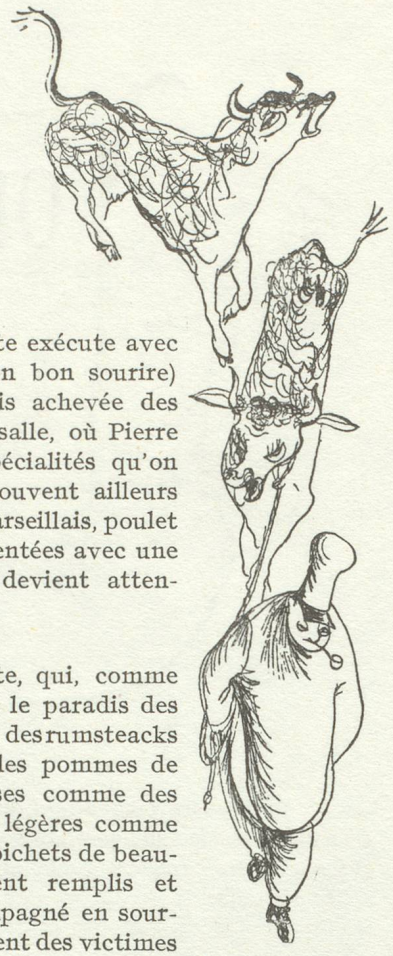


boîtes de l'arrondissement : plats de vieille cuisine française, beaujolais loyal, serveurs en uniforme de serveurs des Halles et un peu de sciure sur le plancher. *Pharamond* (24, rue de la Grande-Truanderie) est le temple des tripes à la mode de Caen et de quelques spécialités normandes. *Aux Petits Pères* (8, rue N.-D.-des-Victoires) (1), échappe déjà un peu à l'ambiance locale : un tout petit restaurant, confortable et clair, réputé pour ses œufs en meurette et ses grillades. Quant à *Pierre, traiteur* (4, rue de Valois) (1), il apporte sur l'assiette de ses clients le parfum inoubliable des hauts plateaux de l'Aveyron. Il y a là un certain fricandeau... et certains petits vins qui sont la sincérité même...

Du côté de l'Opéra et de la Madeleine, les bons restaurants foisonnent. Ils sont connus de tous. Il en existe cependant un qu'il serait dommage de négliger parce qu'il se trouve un tout petit peu à l'écart : *Max*, au coin de la rue de Castellane et de la rue de l'Arcade. Max est un grand chef, qui sait tout faire et qui tous les jours sur sa carte le prouve.



A Montmartre, je connais deux adresses, dont vous me remercierez : *Chez Gorisse* (84, rue Nollet) (2) et *le Petit Fantasio* (47, rue Damrémont). Le premier est le fief d'une des plus prestigieuses cuisinières de notre bonne ville, Mme Gorisse, une béarnaise qui évolue dans la simplicité comme une truite dans le torrent, une simplicité qui ne va pas sans quelques raffinements heureux, ce qui est la quintescence même de la simplicité : omelette béarnaise, pot au feu, petits plats qui mijotent, cassoulet... *Le Petit Fantasio* se compose d'un bar, où Pierrette exécute avec maîtrise (et avec un bon sourire) la symphonie jamais achevée des cocktails, et d'une salle, où Pierre vous servira des spécialités qu'on ne rencontre pas souvent ailleurs (pieds et paquets marseillais, poulet à la catalane), présentées avec une abondance qui en devient attendrissante.



Et voici la Villette, qui, comme les Halles, est le paradis des gros mangeurs, des rumsteacks à plusieurs étages, des pommes de terre soufflées grosses comme des œufs d'autruche et légères comme des bulles d'air, des pichets de beaujolais infatigablement remplis et vidés, le tout accompagné en sourdine par le meuglement des victimes qu'on mène à l'abattoir. Le *Cochon d'or* (192, avenue Jean-Jaurès), tenu par un traiteur fort connu, René Ayral, symbolise parfaitement les joies que procure ce lointain quartier, dont la couleur locale est indéniable. Et si quelques centaines de mètres supplémentaires ne vous font pas peur, poussez donc hors Paris jusqu'au Pré-Saint-Gervais, où, au 68 de la rue André-Joineau, l'ancienne Grande-Rue, vous dénicherez *Le Pouilly* (1), une toute petite boîte que fréquentent avec des gloussements d'aise les plus illustres gastronomes de notre temps, amis et admirateurs, depuis belle lurette, de Mme Roussillon, grande prêtresse du coq aux écrevisses et autres joyeusetés.

Revenons maintenant vers l'Ouest, vers les beaux quartiers. Aux Champs-Elysées, *Anne de Beaujeu* (8, avenue F.-Roosevelt), dont le sympathique patron se nomme Marcel Trompier, est le siège de la très insigne confrérie des *Compagnons du Beaujolais*, c'est-à-dire qu'on y mange de ces saines nourritures qui ont cours entre Mâcon et Villefranche-sur-Saône : rosette, andouillettes au vin blanc, saucisson chaud avec pommes de terre assaisonnées au vin blanc, entrecôte à la

(1) Fermé le dimanche.
(2) Fermé le lundi.

moelle. Et, bien entendu, une gamme complète d'admirables vins du pays.

A côté de la place de l'Etoile, *Barré* (16, rue Lauriston) (1). Très petite maison, mais chef très remarquable. Victor Barré est un de ces cuisiniers consciencieux, enthousiastes, toujours à la recherche de la perfection, pour qui les plaisirs de la table ne sont pas frivolités, mais joies très réfléchies (et très aimables). Entre ses nombreuses créations et perfectionnements, je signale son feuilleté d'escargots, qui ne s'oublie pas de si tôt.

Du côté de la Porte Maillot, voici *Chez Georges* (273, boulevard Pereire), qui, tout le long de l'année, prépare quatre glorieux plats du jour : gigot, petit salé aux choux, noix de veau et pièce de bœuf, qu'on vous apporte dans leur splendeur complète, tout contre votre table, entourés des légumes les plus attrayants et qu'on vous découpe et sert avec art et générosité. Tout près de là, *La Coquille* (6, rue du Débarcadère) (2) est un des meilleurs restaurants bourguignons de Paris, où se prépare une cuisine savante, dont le poulet aux morilles et l'estouffade de canard ne sont que deux exemples, brillants certes, mais non uniques.

Sur la rive gauche, je vous recommande avec beaucoup d'assurance le *Champ de Mars* (17, avenue de la Motte-Picquet), où se déguste une exquise et savoureuse cuisine qui emprunte ses vertus à ces régions bénies que la Loire arrose du côté de Pouilly et de La Charité. Troquier, le bon patron de cette bonne auberge, va chercher lui-même ses vins chez des amis très sûrs et son chef prépare, entre autres grandes spécialités, un caneton à la morvandelle qu'il est de bon ton, entre gourmets, d'aller au *Champ de Mars* apprécier périodiquement.

Sur les quais de la Seine, le *Relais Bisson* (37, quai des Grands-Augustins) prépare d'extraordinaires repas d'huîtres, fruits de mer, crustacés et poissons, tandis que le vieux et charmant *Voltaire* de la place de l'Odéon, qui fait un peu partie de l'histoire de France, est le refuge de ceux qui aiment les repas fins et tranquilles et que la délicieuse *Chope Danton* (4, carrefour de l'Odéon) (2), prototype de la boîte parisienne, où les clients sont tous amis du patron et suivent avec intérêt ses achats de vin, offre les remarquables échantillons de la vraie cuisine bourgeoise, dont une petite marmite qui, je le crois bien, est sans rivale.

Je ne conteste pas que le XIVe arrondissement soit un peu excentrique. Mais il est fier de quelques bons petits coins, qui consolent du voyage. *Chez Albert*, par exemple (122, avenue du Maine) (2), qui a de bons vins et qui prépare, entre autres, un carré d'agneau aux aromates, chef-d'œuvre de pureté, ou *Le Provençal* (3, rue Mouton-Duvernet) (1), dont la bouillabaisse est fameuse et inimaginable le choix de gibiers, de tout poil et de toute plume, connus, inconnus, rares ou courants, qu'il offre à la convoitise des amateurs.

Francis Amunategui