



En parcourant la rue du Cherche-Midi

Jean Malcor

Le choix d'un restaurant peut s'avérer ardu tant la palette proposée est large. Il est vrai également que faire le tri entre les avis des sites Internet et des guides gastronomiques peut se révéler aussi aléatoire que de gagner au loto. Reste la possibilité de vous risquer à siphonner un peu de votre matière grise (on n'est jamais si bien servi...), à rameuter vos neurones pour évoquer vos propres références en la matière, mais ce ne serait pas forcément plus convaincant. Autant chercher une aiguille dans une meule de foin. Alors pourquoi chercher midi à 14 heures quand, en quelques enjambées, vous aurez tout ce qu'il vous faut sous la main – si vous voulez bien me pardonner cette audace de langage. Rue du Cherche-Midi... Dans ce coin de Paris, il n'est pas facile d'exister, entre la nostalgie qui plane sur Saint-Germain-des-Prés, l'effervescence autour de la gare Montparnasse et le poids de l'histoire qui s'invite aux Invalides. Cette rue paisible au charme un peu provincial, loin de l'agitation du Bon Marché (qui ne l'est plus forcément...) se faufile entre les rues de Sèvres et de Rennes. Tout au long de son cours se succède comme autant de grains de chapelet une kyrielle de restaurants où chacun pourra trouver son bonheur. Pourquoi ne pas vous y attarder pour cueillir, comme des fleurs dans un pré, quelques-uns de ces adresses ? Avec le ferme espoir que vous les apprécierez. Si vous étiez déçus, ce serait le bouquet !

Le Café Trama

83 rue du Cherche-Midi, Paris 6^e - Métro Vaneau
Tél. : 01 45 48 33 71 Fermé samedi midi et dimanche

Tarifs. 35 € le midi (menu), 70 € le soir (carte : entrée, plat, dessert).
Cadre. Situé à l'angle des rues Ferrandi et du Cherche-Midi ce « café » à la façade banale se révèle des plus avenants dès que l'on pénètre de plain-pied dans une salle en L avec un comptoir imposant à l'entrée. Sièges et banquettes en moleskine dans la salle du fond, chaises et tables en bois devant. Déco sobre mais conviviale, murs gris et blancs, minuscule terrasse pour les jours meilleurs.
Accueil. Plein d'empathie et diablement efficace.
Entrées. *Rémoulade de tourteau crème d'avocat combawa*: plat très réussi car la crème d'avocat n'étouffe pas, comme souvent, la saveur d'un tourteau qui semblait sortir de la mer.
Soupe de châtaignes, chantilly de lard fumé: soupe goûteuse soutenue par cette chantilly parfumée au lard pour la sublimer.
Plats. *Onglet sauce béarnaise, pommes écrasées*: parfaite cuisson d'un onglet saignant et tendre à souhait, délices d'onctuosité de la Béarnaise, fondant de l'écrasée de pommes de terre.
Cœur de ris de veau croustillant, betteraves et chou-fleur rôtis, jus de cèpes: régal de la succession en bouche du croustillant à l'extérieur et du moelleux de l'intérieur. Accompagnement de ces deux légumes croquants qui, à peine cuits, révèlent des saveurs originales.
Desserts. *Moelleux aux châtaignes, crème anglaise*: dessert goûteux et méritant amplement son appellation (de moelleux) crème anglaise peut-être un peu trop fluide à notre goût mais savoureuse.
Chocolat mi-cuit, crème anglaise pralinée: là aussi, ce gâteau mérite amplement son intitulé, même commentaire que pour la crème, les pralines en ponctuation colorée.
Nous avons bu, mon complice d'un jour et moi, un Pic Saint Loup 2015, fruité et long en bouche.

Le Petit Verdot

75 rue du Cherche-Midi, Paris 6^e - Métro Vaneau
Tél. : 01 42 22 38 27. Fermé dimanche et lundi

Tarifs. Carte (entrée, plat, dessert) : 34 € au déjeuner ; 65 € au dîner.

Cadre. Non loin du Bon Marché, on pourrait passer devant ce restaurant à la devanture discrète sans le remarquer. Une fois la porte d'entrée (étroite) franchie, on a l'impression de débarquer dans une auberge normande: deux salles, l'une minimaliste au rez-de-chaussée, l'autre plus vaste à l'étage, déco rustique, murs à colombages, chaises et tables en bois. L'ensemble ne manque pas d'un charme peut-être un peu désuet, mais sympathique.

Accueil. Simple, mais désarmant de gentillesse.

Entrées. *Calamars sautés à l'ail et au persil*: la réussite de ce plat résidait tant dans sa préparation et sa cuisson qui les avaient rendus tendres et goûteux que dans la discrétion de son accompagnement qu'on avait envie de saucer jusqu'au bout.

Joue de veau aux cornichons: moelleux et fondant de la viande boostée par une sauce aux cornichons très présente.

Plats. *Souris d'agneau braisée à la tomate et aux poivrons rouges*: tendreté et saveurs de cet agneau mijoté à souhait dans cette sauce aux accents presque basques.

Filet de rascasse poêlé, bouillon de crustacés et petits légumes: la délicatesse de la chair nacrée de ce poisson était la signature d'une cuisson précise rehaussée par un bouillon de caractère.

Dessert. *Feuilleté de pommes, glace caramel*: l'ensemble fonctionnait bien, avec des pommes goûteuses et un caramel fondant. Petit bémol pour le feuilleté, pas assez aérien à notre goût.

Mousse de châtaignes, sorbet au chocolat: vraie présence des châtaignes qui ne sont pas laissées submerger par un chocolat onctueux.

Pour accompagner ce repas, nous avons bu un Saint Joseph 2014 Domaine Courbis, fruité sans être trop tannique.



Anicia

95 rue du Cherche-Midi, Paris 6^e - Métro Vaneau
Tél. 01 43 35 41 50. Fermé dimanche et lundi.

Tarifs. 24 € (entrée + plat ou plat + dessert), 29 € (entrée + plat + dessert), 65 € (carte).

Cadre. Un peu plus loin du Bon Marché que ses voisins ci-dessus cités, ce restaurant, dont l'enseigne n'est autre que le nom de l'ancienne ville romaine de Puy-en-Velay, frappe par sa devanture noire, presque sévère, d'autant qu'en pénétrant dans les lieux, la salle s'avère lumineuse et accueillante. Décor épuré. Chaises et tables en bois.

Accueil. Chaleureux et aux petits soins.

Entrées. *Quiche Velaye au jambon et aux champignons*: pâte sablée croustillante, moelleux de l'appareil, jambon et champignons justifiant l'intitulé du plat (rappelons que le chef est originaire de la région).

Le caviar du Velay, gelée de crustacés, émietté de tourteau: présenté malicieusement dans un contenant imitant une boîte de caviar, les lentilles dans leur gelée en rajoutent dans la vraisemblance. Ces légumineuses n'en conservent pas moins du caractère, le tourteau apportant une note marine bienvenue.

Plats. *Boudin basque pommes rustiques*: voilà un plat rustique qui peut paraître banal. Détrompez-vous, le boudin croustillant en surface, mais à la chair fondante, tenait la route. Pommes comme votre

grand-mère aurait pu vous en mitonner: confites à souhait.

Travers de porc confits et écrasée de pommes de terre: là encore, simplicité du plat, travers bien saisis et du coup pas trop gras, purée onctueuse.

Desserts. *Galette frangipane à la lentille verte du Puy*, au goût un peu étonnant mais savoureux. *Café gourmand*: plus banal mais les pâtisseries qui l'accompagnaient étaient délicieuses.

Une bouteille de Graves 2012 Château Calvimont aux arômes délicats nous a accompagnés tout au long de ce repas.

Pour clore ce florilège, qui après tout justifie le titre de cet article, je vous livre une liste non exhaustive des autres restaurants qui mériteraient votre visite, tous bien entendu dans la même rue: La Marlotte, Le Cherche Midi, Le Bien Décidé, L'Atelier Vivant, La Cantine du Troquet, Joséphine Chez Dumonet, Sauvage.