

# LE FIGARO

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur » Beaumarchais



**RÉCIT**  
LA DROITE, UNE AFFAIRE DE FAMILLE RACONTÉE PAR CONSTANCE PONIATOWSKI PAGE 13

**LUXE**  
RÉOUVERTURE À PARIS DU 13, RUE DE LA PAIX  
CAHIER SPÉCIAL EN PARTENARIAT AVEC CARTIER



**ASSEMBLÉE**  
Polémique autour des propos d'un député RN PAGE 4

**ÉTATS-UNIS**  
Face à la montée des tensions, la démocratie « en danger », selon Biden PAGE 5

**IRAN**  
Le gouvernement à la recherche d'un parapluie sécuritaire russe PAGE 8

**RELIGION**  
Le pape prône la « liberté religieuse totale » à Bahrein PAGE 9

**ÉCONOMIE**  
Le « zéro Covid » laisse la France orpheline de ses touristes chinois PAGE 18

**LE FIGAROSCOPE**  
Les bistrotis tradis de Paris, un week-end à Nancy PAGES 32 À 35

**CHAMPS LIBRES**  
• La tribune de Gilbert Casaus  
• Un entretien avec François Gemenne  
• Le bloc-notes de Laurence de Charette  
• L'analyse d'Étienne Jacob  
PAGES 14 ET 15

**FIGARO OUI FIGARO NON**

**Réponses à la question de jeudi :**  
La France a-t-elle besoin de plus d'immigration de travail ?

**OUI 23% NON 77%**  
TOTAL DE VOTANTS : 198 869

**Votez aujourd'hui sur lefigaro.fr**  
Goncourt, Renaudot... Les prix littéraires influencent-ils vos choix de lecture ?

COLLECTION PERSONNELLE

## Entre Macron et Le Pen, LR cherche son cap

Éric Ciotti, Bruno Retailleau et Aurélien Pradié, les trois candidats à la présidence du parti de droite, ont un mois pour convaincre les militants qu'il a encore un avenir.

Trois hommes pour un siège. On saura le 3 décembre prochain qui d'Éric Ciotti, d'Aurélien Pradié ou de Bruno Retailleau sera à la tête des Républicains. Mais que saura-t-on de la ligne choisie par le parti ? Les LR semblent pris dans un étau idéologique et politique entre Emmanuel Macron et Marine Le Pen. Cette hésitation sur la ligne est illustrée par notre sondage Odoxa-Backbone, qui montre qu'une majorité nette de sympathisants LR est favorable, à la fois, à une alliance des droites (avec RN et Reconquête!), à 54%, et à un rapprochement avec Emmanuel Macron (58%). Deux rapprochements possibles, mais contradictoires. Avec 85 000 votants attendus pour ce scrutin, le parti LR veut faire la preuve qu'il reste encore un acteur politique de premier ordre.

→ « IL EST DU DEVOIR DES CANDIDATS DE NE PAS HYPOTHÉQUER LE RASSEMBLEMENT » → AMINE ELBAHI SE RALLIE À ÉRIC CIOTTI POUR « RENFORCER » SON PROJET CONTRE L'ISLAMISME → À CHERBOURG, BRUNO RETAILLEAU ANCRE SES SOUTIENS NORMANDS PAGES 2, 3 ET L'ÉDITORIAL



### Le Goncourt et le Renaudot récompensent la veine autobiographique

Brigitte Giraud pour *Vivre vite* (Flammarion) et Simon Liberati pour *Performance* (Grasset) ont reçu hier au restaurant Drouant, à Paris, deux des principaux prix de cette rentrée littéraire. PAGES 26 ET 27

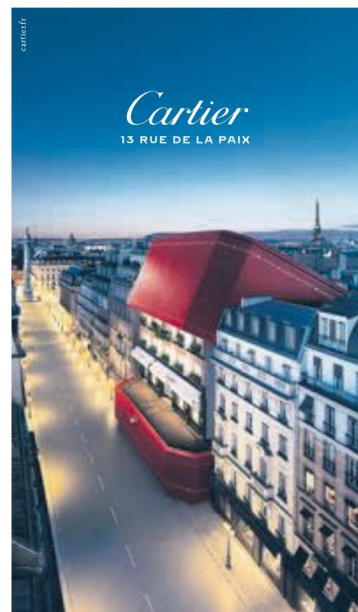
### Le cavalier seul du chancelier Scholz en Chine

Premier Européen à se rendre en Chine depuis trois ans, Olaf Scholz signifie à ses partenaires que la politique étrangère de l'Allemagne continuera à faire passer ses intérêts - et la dépendance de son industrie envers le marché chinois - avant ceux du bloc communautaire. PAGES 6 ET 7

**ÉDITORIAL** par Vincent Trémolet de Villers vtremolet@lefigaro.fr

### Dernière chance pour la droite

Plus de 30% au premier tour de l'élection présidentielle de 2007, moins de 5% quinze ans plus tard. Ce n'est pas un mauvais passe, c'est un effondrement. La baisse du nombre de militants accompagne ce déclin. La droite qui s'autoproclame « de gouvernement » n'a plus aucun ancien ministre au Parlement, et, pire encore, cette famille politique, autrefois centrale, est réduite dans le jeu démocratique au rôle marginal des forces d'appoint. Le destin que lui assignent ses rivaux ? Parapet pour la majorité présidentielle, marchepied pour le Rassemblement national. Il faudrait être fou pour croire que la fin de Macron rendra mécaniquement le pouvoir à LR; inconséquent pour oublier, dans l'habileté des petits calculs, que le privilège de l'alternance a été aboli. Le défi est existentiel : ce que joue LR, ce n'est pas le retour aux affaires mais la survie politique. Éric Ciotti, Bruno Retailleau et Aurélien Pradié, avec des mots différents, ne disent pas autre chose. La gravité de la situation pour ce dernier mois de campagne leur impose la vérité sur le fond, la retenue dans la forme. Leur responsabilité est aussi grande que cette élection est petite tant la démocratie élection est petite tant la démocratie classique devenait contingente. Les deux offres qui voudraient l'effacer - Macron et Le Pen - tentent de singer (de façon erratique) ce qui fait le cœur de la France libérale et conservatrice. Pourtant, ni le président ni sa principale opposante n'incarnent une proposition politique qui joindrait à la lucidité du constat les qualités de courage, de constance, d'ingéniosité et de compétence indispensables à l'exercice du pouvoir. Plutôt que de se définir en fonction du RN et de la majorité, l'objectif pour la droite est de faire revenir les deux sociologies populaires et élitaires qui, lassées des lâchetés et des renoncements des Républicains, les ont abandonnés. Notre sondage - et l'histoire politique - montre que ce pari extraordinairement difficile n'est pas impossible. Pour être gagnant, il exige des convictions, une incarnation, beaucoup de travail, de patience, de l'audace etc. de la chance. ■



M 00108 - 110€ - F. 3,20 €

AND: 3,90 € - BEL: 3,30 € - CH: 4,20 F.S. - CZ: 115 CZK - D: 3,90 € - ESP: 3,90 € - GR: 3,40 € - LUX: 3,30 € - MAR: 33 DH - MTQ/GLP: 3,90 € - PORT/CONT: 4,00 € - REU: 4,30 € - TUN: 10,00 TND ISSN 01825852



vendredi 4 novembre 2022 LE FIGARO

32

LE FIGARO  
scope À PARIS ...

# BISTROTS TRADIS 15 PLATS SIGNATURES À RETROUVER DANS LA

ŒUF MAYO, POIREAUX VINAIGRETTE, SAUCISSE PURÉE, TARTARE DE BŒUF, RIZ AU LAIT, PROFITEROLES... NOTRE SÉLECTION DE GRANDS CLASSIQUES À DÉGUSTER AU MOINS UNE



Poulet rôti de La Rôtisserie d'Argent (5\*).



Les poireaux vinaigrette de La Bourse et la Vie (2\*).

ALICE BOSIO, EMMANUEL RUBIN  
ET HUGO DE SAINT PHALLE

Quelle serait la scène culinaire de Paname sans ces emblèmes bistrotières, sans cesse remis sur le devant de l'assiette, dans les nouvelles adresses comme dans les troquets d'antan ? Nous en avons choisi quinze, piochés chez des spécialistes du genre, à déguster sur le zinc ou confortablement installé à refaire le monde entre amis. ■

## L'ŒUF MAYO DU VOLTAIRE

Dans l'un des bistrotis les plus bling de Paris, on déguste aussi l'œuf mayo le moins cher. Et ce depuis des lustres. Coupé en deux et nappé d'une mayonnaise bien moutardée, le petit bonhomme débarque dans une belle assiette en porcelaine, escorté de feuilles de mesclun, haricots verts, lamelles de concombre et betterave (le quartier de tomate, ce n'était pas la peine). Œuf mayo ou pas, l'addition se révélera stratosphérique, mais il faut assister au moins une fois à un service ici, entre les fidèles capricieux et les soucieux d'être vus. Le spectacle, amusant, et le décor en boiseries, très chic, en valent la chandelle.

**PRIX :** 0,90 €. 27, quai Voltaire (7<sup>e</sup>). Tél. : 01 42 61 17 49. Tlj. Carte : 60-160 €.

## LES POIREAUX VINAIGRETTE DE LA BOURSE ET LA VIE

Révélaté jadis par la micro-table d'auteur Spring, l'Américain Daniel Rose, étoilé au Coucou, à New York, continue de déclarer sa flamme à la cuisine bistrotière française à deux pas de la Bourse, dans une petite salle chic tout en long, velours et vert-de-gris. Fidèles de la carte, les poireaux vinaigrette s'invitent régulièrement, en saison, dans le trio de « quelques hors-d'œuvre ». Par semé de noisettes du Piémont, le légume soyeux est fouetté par une sauce très vinaigrée, agrémentée d'échalotes et de ciboulette. Vivifiant.

**PRIX :** 18 € le trio. 12, rue Vivienne (2<sup>e</sup>). Tél. : 01 42 60 08 83. Tlj sf WE. Carte : 65-80 €. Plats à 23 € au déj.

## LE PÂTE EN CROÛTE DE BACA'V

Émile Cotte s'est lancé en solo dans l'ancien Desvougues, et il n'y a per-

sonne pour s'en plaindre. En peu de temps, l'ex-toque de chez Drouant a déjà installé une atmosphère amicale et bienveillante, jusqu'au rapport qualité-prix. Son vol-au-vent fait partie des tout meilleurs de Paris, comme son pâté en croûte. Tranche épaisse, garniture savoureuse de canard, foie gras, pistaches et poivre vert, pâte feuilletée bien beurrée... Le fier moqueur charcutier est accompagné de petits piments verts guindillas et d'oignons rouges en pickles qui viennent condimenter le tout.

**PRIX :** 19 € la tranche. 6, rue des Fossés-Saint-Marcel (5<sup>e</sup>). Tél. : 01 47 07 91 25. Tlj sf WE. Menus : 37 et 59 €.

## LES ESCARGOTS DU COMPTOIR DU RELAIS

Devenu temple de la bistronomie sous la houlette d'Yves Camdeborde, le Comptoir du Relais vient d'être repris par Bruno Doucet, lequel avait déjà succédé au premier à la Régatade, il y a bien longtemps. Changement dans la continuité côté décor puisque... rien n'a bougé. La carte s'est allégée de quelques propositions mais l'on y goûte toujours une excellente cuisine de Bourgogne, servis en douzaine, d'un assez gros calibre, avec une chair élastique juste comme il faut et, bien sûr, le beurre aillé que l'on finit par surper jusqu'au fond de la coquille.

**PRIX :** 26 € la douzaine. 9, carrefour de l'Odéon (6<sup>e</sup>). Tél. : 01 44 27 07 97. Tlj. Carte : 40-80 €.

## LES HARENGS POMMES À L'HUILE DU BOUGAINVILLE

Indéboullonnables, ces harengs sont le nez au milieu de cette bonne gueule d'éternel bistrot. Si Simenon avait traîné, galerie Vivienne, son Jules de Maigret, sûr que le commissaire aurait lâché son galure au portemanteau, vissé sa carcasse à la moleskine et englué une assiette bien fournie de ces filets de bonne mâche, flanqués sur leur beurre de pommes tièdes, oignons, carottes, et parfois rafraîchis de salade. Si certaines recettes se nourrissent parfois d'un climat, celle-ci en est la preuve canaille.

**PRIX :** 7,50 €. 5, rue de la Banque (2<sup>e</sup>). Tél. : 01 42 60 05 19. Tlj jusqu'à minuit. Carte : 20-30 €.

## LA SAUCISSE PURÉE DES ARLOTS

Inscrite à l'ardoise de Thomas Brachet le soir uniquement, la saucisse purée est le plat totem de ce bistrot qui ne l'est pas moins - carrelage en cassons, bar en bois patiné, affiches impertinentes et animaux empaillés. Bien grillé, canaille à souhait, le spécimen fait maison trône sur son lit de purée bien beurrée à en faire pâlir le maître Robuchon, et jout de la compagnie rassurante d'un jus de viande concentré. Sans parler de la cave nature qui lui tend les bras.

**PRIX :** 20 €. 136, rue du Faubourg-Poissonnière (10<sup>e</sup>). Tél. : 01 42 82 92 01. Tlj sf WE. Carte : 35-60 €.

De haut en bas : les profiteroles de Grande Brasserie (4\*), le riz au lait de L'Ami Jean (7\*) et le tartare de bœuf d'À l'Épi d'Or (1\*).



## LE TARTARE DE BŒUF D'À L'ÉPI D'OR

Un étoilé grandiose, un steakhouse chic, une institution bourgeoise... En quelques années, Jean-François Piège a bâti un sacré petit empire du bon, auquel il faut ajouter cet amour de bistrot au fabuleux décor années 1920. Si l'on adore se laisser guider par le menu unique du jour, au très bon rapport qualité-prix, il faut absolument tester le tartare de bœuf, disponible à la carte. Déjà préparé, haché et non coupé au couteau mais avec une vraie mâche, il débarque au milieu de l'assiette, façonné en une boule harmonieuse, surmonté d'une pointe de sauce moutardée en plus, et servi avec frites ou salade.

**PRIX :** 23 €. 25, rue Jean-Jacques-Rousseau (1<sup>er</sup>). Tél. : 01 42 36 38 12. Tlj sf WE. Menu : 42 €. Carte : 35-65 €.

## LE POULET RÔTI DE LA RÔTISSERIE D'ARGENT

Située à ses pieds, de l'autre côté de la rue, l'annexe rôtissoire de la célèbre table étoilée (actuellement en grands travaux pour une mue attendue début avril) ne manque pas de cachet, entre sa vue sur les quais de Seine et ses nappes et serviettes Vichy. La carte du nouveau chef trentenaire, Jean-Philippe Tuccillo, met toujours le poulet rôti Label rouge à l'honneur. Nul besoin de choisir entre l'aile et la cuisse : vous aurez les deux, avec peau croustillante et chair moelleuse, accompagnées d'une belle purée de pomme de terre, jus de volaille parfumé et ail en chemise.

**PRIX :** 28 € le demi-poulet. 19, quai de la Tournelle (5<sup>e</sup>). Tél. : 01 43 54 17 47. Tlj. Carte : 50-80 €.

## LE STEAK AU POIVRE DU BISTROT PAUL BERT

Fidèle au poste depuis vingt-cinq ans, l'institution dans son jus de Bertrand Auboyneau demeure un passage obligé pour les touristes comme pour les Parisiens branchés nostalgiques d'une cuisine de bistrot exécutée dans les règles de l'art. La vedette de l'ardoise n'est autre que le filet de bœuf et sa sauce crémée relevée au poivre de Sarawak (aux notes fruitées et boisées), un bijou de tendreté escorté de frites croustillantes, à tremper jusqu'à la dernière goutte.

**PRIX :** 44 €. 18, rue Paul-Bert (1<sup>er</sup>). Tél. : 01 43 72 24 01. Tlj sf dim. et lun. Menu : 24 € (déj.). Carte : 40-75 €.

## L'ANDOUILLETTE DE L'OPPORTUN

Quelques petites saisons que le tellurique patron de ce bouchon a cédé sa large et bonne main à sa fille Morgane Alzerat. Laquelle maintient la geste de gueule et des gones avec, point d'orgue en direct de Lyon, une andouillette pur porc, souriante comme Guignol, rebondie sans être bêtement obèse, en souplesse plus qu'en mollesse, filante en bouche, grillée au cordeau et, pour les caloriques de l'étape, nappée d'une sauce moutardée que l'on finit d'éponger à la purée (ou aux frites). En sortant de la comme de ce plat, le 14<sup>e</sup> vire trouble.

**PRIX :** 22 €. 62, boulevard Edgar-Quinet (14<sup>e</sup>). Tél. : 01 43 20 26 89. Tlj sf dim. Carte : 40-70 €.

## LES PROFITEROLES DE GRANDE BRASSERIE

Dans le cadre rétro plein de charme de l'ancien Petit Bofinger (sol en mosaïque, grands miroirs, boiseries, banquettes en cuir), Adrien Spanu (ex-Pas-serini) rend hommage sur nappes blanches à la cuisine bourgeoise des brasseries d'antan, parfaitement interprétée. En témoignage ces généreuses profiteroles, dessert phare de la carte qui se prête volontiers au partage : trois choux rebondis et croquants garnis de glace à la vanille Bourbon, flanqués de nuages de chantilly et abondamment nappés en salle de sauce chocolat tiède et fruitée, indécemment gourmand.

**PRIX :** 14 €. 6, rue de la Bastille (4<sup>e</sup>). Tél. : 09 75 80 99 72. Tlj sf lun. et mar. Carte : 45-75 €.

## LE RIZ AU LAIT DE L'AMI JEAN

Certains plats de cette sélection ont fait débat, mais soyons clairs, dans cette catégorie, aucun suspense ! Le riz au lait de Stéphane Jégou est, de très loin, le meilleur de Paris. Des années que l'on y plante notre cuillère, et à chaque fois le même plaisir : l'onctuosité, la cuisson parfaite du riz, le bon goût de crème et de vanille, la nougatine craquante de noix, pistaches et autres amandes, le caramel coulant au beurre salé... La bistronomie pimpante du maître des lieux invite au coup de fourchette généreux. Mais veillez à toujours garder un peu de place pour ce fabuleux final sucré.

**PRIX :** 15 €. 27, rue Malar (7<sup>e</sup>). Tél. : 01 47 05 86 89. Tlj sf sam. (din.), dim. et lun. Carte : 65-80 €.



## CAPITALE

FOIS DANS SA VIE À PARIS.



ROTISSERIE D'ARGENT - SEBASTIEN SORIANO/LE FIGARO

### LA CRÈME CARAMEL DU CAFÉ DES MUSÉES

Toujours aussi décidé à réciter les mots et les mets du bistrot sans tirer à la ligne de carte douteuse, ce jadis de café en ajoute, en efface selon sa bonne humeur. La crème caramel très régulièrement au menu, encore plus souvent à l'ardoise, comme on l'aime, ferme à la cuillère, soyeuse au palais, dans l'œuf et nappée d'un sirop de caramel, parfois endimanchée d'un chapeau chantilly et d'une croûtille de gravotte. Ici, ce n'est plus un petit dessert, c'est une carte postale comestible.

**PRIX :** 8 €. 49, rue de Turenne (3<sup>e</sup>). Tél. : 01 42 72 96 17. Tj. Carte : 30-45 €.

### L'ÎLE FLOTTANTE DE LA FONTAINE DE MARS

Dans l'épatant *L'Incorrigible*, Bebel-mondo y passe une folle scène comme un déjeuner épique, physique, empêtré dans sa triple vie, courant la moure à se lever de table toutes les cinq minutes pour galoper à l'autre bout de Paris histoire de voir s'il y est. Séquence insouciant et nerveuse tournée en cette Fontaine qui s'y entend pourtant à toujours retenir du côté de ses nappes à carreaux et de cette île gonflée à bloc, véritable pompe à crème anglaise et caramel, insatiable à sucrer les becs.

**PRIX :** 11 €. 129, rue Saint-Dominique (7<sup>e</sup>). Tél. : 01 47 05 46 44. Tj. Carte : 35-60 €.

### LA MOUSSE AU CHOCOLAT DE CHEZ RENÉ

Avec le Flore, les Deux Magots, Lipp, la Rhumerie, c'est l'un des derniers mohicans du boulevard et du petit monde germanovore. Mais ce René plus en discrétion, dans sa petite province de Maubert, face à l'appartement d'un Sartre qui en fit sa cantine. Et le public 2022 d'y astiquer encore les banquettes comme de treuiller une mousse au chocolat de facture bourgeoise, servie en ramequin, pas forcément très cacao mais d'une texture très tweed, plaisante comme footie, souvent accompagnée d'une tranche de cake appeland le thé et surtout le café, qui offriront à faire durer le repas comme à refaire le monde.

**PRIX :** 12 €. 14, boulevard Saint-Germain (6<sup>e</sup>). Tél. : 01 43 54 30 23. Tj sf WE. Carte : 35-60 €.

### HACHÉ MENU

PAR EMMANUEL RUBIN

### CARMONA, TAPAS NOCTURNES

**A**vant d'y pousser la corne pulsuée du côté de ce Carmona, c'est bien l'Espagne qui s'y frotte, remarquer une adresse ouverte 5 sur 7 et au dîner exclusivement. Libre à elle, bien sûr, si ce n'est que, depuis la rentrée, elles sont fréquentes et légitimes ces tables aux horaires asphéniques, prompts à sauter le déjeuner et ne plus être qu'un repas sur deux. Faut-il y voir les premiers effets de cette nouvelle restauration post-confinée, lâchée par ses troupes parties voir ailleurs si personne ne les attendait, pressée à soi-disant réenchanter l'écologie du métier en en contrariant la nature profonde ? Encore un petit effort et les restos n'ouvriraient que sur commande, une fois la salle pleine et le personnel au complet. Ceci souligné, vrai aussi qu'au 10, avenue de New York, 16<sup>e</sup>, les nuits ont toujours été plus belles que les jours. À midi, la vue sur la voie rapide vous met un péril dans l'assiette tandis qu'au soir, les mêmes baies vitrées invitent la tour Eiffel. Ce fut le très marin Antoine (tombé aux premières semaines du confinement), c'est désormais une chic table voulue comme andalouse (et vice versa). Voyons la sérénade.

**Casa sans castagnettes.** Avec dehors, la nuit déjà haute et, dedans, les lumières bien basses, le décor n'a pas à trop forcer sur l'hispanique. C'est pas du Seville, pas du Cordoue, mais les murs y songent. Il y a là ce qu'il faut d'ornement, de rouge en scène et de fontaine à l'accueil pour planter une casa sans castagnettes. Voilà surtout qui a le mérite de nous changer des post Art déco et des éternels minimalismes nordiques. Derrière son comptoir, le barman à barbe se tient comme un danseur devant son miroir. Ça sent le cocktail à manière, l'antisingria, le folko pour une autre fois.

**Appétits en pointillé.** Depuis la disparition du Fogon et ses redoutables spécialités d'arroz, Paris peut toujours et encore se chercher l'ibère alberge qui lui offrira l'alternative parce qu'ici, à la carte comme aux banderilles de la fourchette, retour au folko, l'Espagne dispose encore et toujours ses façons tapas. Ne pas trop lui en vouloir tant ces dernières saisons, quel que soit le genre de l'exotique au bistronomique, les petits appétits de l'époque lui ont piqué la manière, dégusté en pointillé, partage ses plats mini-mini, chipé dans l'assiette du voisin.

**Jolis effets.** La bonne surprise, c'est que les recettes bousculent gentiment les tourisms d'usage. On est moins dans le « en mode » tapas que du côté des tapas mode avec le chou frisé et le mascarpone pour détendre les croquettes, les patatas bravas travaillées avec de la grenaille relevée d'une sauce tomate en crème déliée plutôt qu'en fausse mayo, un joli travail sur le cru (carraccio de poule mariné aux agrumes, thon à la marinade de chou-rave), quelques recettes à effet (tomate fumée et sa purée de pomme de terre, huîtres au barbecue), quelques avenants reliefs (très fondant filet de cochon et sauce tendue à l'ail noir). Régulièrement, un jeune chef vient claquer ses talons dans la salle. Certes, un peu frime mais preuve est faite qu'en cuisine, pour une fois, ça ne bourrine pas le flamenco.

**MAIS ENCORE...**  
**LE PUBLIC.** Jeunesse dorée.  
**LE SERVICE.** Jeunesse castée.  
**EST-CE CHER ?** Pas franchement popu ! Environ 50-70 €.  
**FAUT-IL Y ALLER ?** Pourquoi no ! 10, avenue de New York (16<sup>e</sup>). Tél. : 01 49 53 01 79. Tous les soirs sf dim et lun. Jusqu'à 2 h. Métro : Alma - Marceau.

La brasserie Art déco Alfred dans le quartier Saint-Honoré, Paris 1<sup>er</sup>.

LUDOVIC BALAY

## ALFRED SYMPA, MAIS...

LA JEUNE ALEXIA DUCHÈNE, VUE DANS « TOP CHEF », SIGNE LA CARTE DE CETTE BRASSERIE ART DÉCO DU QUARTIER SAINT-HONORÉ. UN PLAT VA, L'AUTRE MOINS.

EMMANUEL RUBIN

**S**ecret de Polichinelle, le critique est un oiseau solitaire. Seul à table, seul face à son assiette. La petite mythologie du métier s'en amuse d'ailleurs entre *L'Aïe ou la Cuisse* et *Ratatouille*, les pitreries de Louis de Funès, la morgue d'Anton Ego.

Au *Figaro*, on pousse l'honnêteté à s'y frotter en duo (qui va vraiment seul au resto ?) mais autant reconnaître que ce n'est pas affaire si courante, à l'instant de la chronique, que de se retrouver en nombre - quatre au compteur - dans une seule et même adresse.

Volla tout le bonheur (ou malheur) de cet Alfred, frais bistrot des beaux quartiers en jolis murs mondrianesques où quatre frangins s'essaient à prouver que l'œuf mayo

(même twisté à la livèche et aux œufs de truite) est désormais soluble du côté de Saint-Honoré.

Approche en vol groupé qui offre donc et soudain à copieusement se balader à la carte. Quatre entrées, quatre plats, quatre desserts, la presque totale, le peigne fin, la fouille en règle.

Du coup, dans la vacherie des check-up, estimons là une cuisine dans l'entre-deux. D'un moteur,



**ALFRED**  
8, rue du Mont-Thabor (1<sup>er</sup>).  
**TÉL. :**  
01 40 26 46 27.  
**HORAIRE :**  
Tj sf dim.  
Jusqu'à minuit.  
**MÉTRO :**  
Tuileries.

on le dirait en rodage. D'un coureur, on l'avouerait à l'échauffement. Un plat va, l'autre moins. Ou plutôt chacune des recettes bavarde nettement plus au papier du menu qu'une fois au rond de l'assiette.

Le susmentionné œuf mayo livèche, bla-bla ? Surtout un œuf mayo ! L'artichaut vinaigrette, vin jaune, comté ? Juste un cœur d'artichaut vinaigrette. La tatin à l'oignon, cépes, girolles, crème crue ? Une petite chose gentiment feuilletée. L'agneau à la cuillère, chutney de figues, jus d'agneau ? Plaisamment inoffensif.

À relire et retrouver la carte pour les

desserts (même verdict), on découvre celle-ci signée par Alexia Duchène, starlette food très nouvelle génération, chef papillon apparemment plus pressée d'y mettre son nom que de vraiment souffler sur le charbon.

Comme si la cuisine d'Alfred se payait, pour l'heure, un peu trop de mots là où elle se gagnerait tellement à coller à la simple vérité des bistrots. La preuve : cet épatant filet de bœuf sauce au poivre et whisky, mélange de saignant et de nappant. De près comme de loin, le plat le plus convaincant des lieux.

**Avec qui ?** Jules, Charles, Victor et les autres.  
**UNE, DEUX, TROIS ASSIETTES...** Tatin à l'oignon, cépes, girolles, crème crue : gentillette. Filet de bœuf sauce au poivre et whisky : réussi. La coupe normande aux pommes : final pépère.  
**DANS LE VERRE ?** Ou plutôt, en fin de repas, dans la tasse, avec un détonant Espresso Martini (espresso, liqueur de café, vodka).  
**SERVICE ?** Attachant.

**L'ATTENTION :** les cocktails servis sur plateau, le chariot à diages.  
**L'ADDITION ?** Dès que tout aura trouvé à se régler (ce qui pourrait ne pas tarder), on ne la dira pas un poil surevaluée. Pour l'heure, si ! Environ 50 €, hors boisson.  
**QUELLE TABLE ?** La 30.



### Hando Parisian Handroll

**Genre :** dans cette rive gauche où le shopping triomphant se presse à remplir ses sacs, un carré de comptoir bien appliqué à rouler le dernier chic du hand roll rouleau d'algues nippon garni de riz vinaigré et de poisson ciselé). Profitez-en bien avant que Paris n'use et n'abuse du genre, comme avant lui, les sushis, les bas, les tacos.  
**Prix :** selon le nombre de pièce et le produit, de 20 € à 50 €. Menus de 18 € (trois rolls) à 40 € (six rolls). Nos préférés : toro et crabe. Côté desserts, mochi au café : bien frappé.  
**Avec qui ?** Une shoppeuse.  
**Bonne table :** pas d'histoire, direct au comptoir ! Service comme en tête-à-tête.  
89, rue de Sévres (6<sup>e</sup>).  
Tél. : 06 61 30 90 70.  
Tj sf dim. (din) et lun. Métro : Vaneau.



### Panozzi Marais

**Genre :** en attendant de la retrouver un jour montée en porte-clé, cette gaitoune « street » tente de se faire sa place en bricolant la pizza dans les plis d'un sandwich. Rien de transcendant quand on la mâche mais, à l'usage, assez efficace pour qui mange en marche.  
**Prix :** entre 18 € et 25 €.  
Arancini al ragu (boulettes de riz siciliennes, bœuf, petits pois, mozza et parmesan) : ça se bect ! Panozzi parma (mozza, jambon de Parme, pesto, roquette) : compact, quand même.  
**Avec qui ?** Un tout, tout de suite.  
**Bonne table :** plutôt hors les murs, au fil du quartier. Service prompt.  
17, rue des Archives (4<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 40 27 02 04.  
Tj sf lun. Métro : Hôtel de Ville.



### Mamamia

**Genre :** sous couleur de festif et au large dos de l'Italie, longtemps que les Champs allumés ne nous avaient pas lâché une adresse où l'addition flambe (et vice-versa). Celle-ci parfaite dans le genre, quelque part entre Dubai et les soirs de victoire PSG. Une touche mais pour le kitsch.  
**Prix :** menu (dej) à 35 €. Carte entre 65 € et 80 €. Poule grillée, crème de betterave à la coriandre ; ravioles de homard, agrumes confits, lavande ; panna cotta, crèmeux de pistache truffé : le tout tellement show off.  
**Avec qui ?** Une influenceuse.  
**Bonne table :** ouh là là, il y en a partout mais la banquette centrale s'affiche plutôt stratégique. Service comme un soir de match.  
5 bis, rue Verneil (8<sup>e</sup>). Tél. : 01 42 89 17 93.  
Tj sf sam. (dej) et dim. Jusqu'à minuit.  
Métro : George V.

PIERRE LUCET-HEMATO, MAMAMIA - PANOZZI