

LES BONNES TABLES DE LA POLITIQUE

TERMINUS NORD

Face à la gare du Nord, cette brasserie mythique n'a rien perdu de son attrait Art déco et Art nouveau depuis 1925. Pour ce dernier, il faut pousser jusqu'au petit salon privatisable pour découvrir une superbe fresque. Dans la salle principale, les miroirs se disputent les faveurs des cuivres et des lustres. Quartier général d'artistes - Mimi Mathy y dînait le soir de notre venue - et de députés européens, le Terminus Nord offre une carte traditionnelle, servie par un personnel efficace : Soupe de poisson, fruits de mer, poêlon de ris de veau aux morilles et pommes fondantes, aile de raie grenobloise, baba au rhum ambré et sa crème fouettée. Une vraie cuisine de tradition !



Ouvert tous les jours de 7h30 à minuit.
Formules : 25€, 50€ et 31,50€. Carte : 60 environ.
23 rue de Dunkerque - 75010 Paris.
Tel : 01 42 85 05 15 - www.terminusnord.com

LES BOUQUINISTES

Le plus petit des établissements de Guy Savoy n'en est pas moins le plus addict... Avec sa vue donnant sur Notre-Dame et le Pont-Neuf, Les Bouquinistes séduisent Parisiens et étrangers qui viennent se régaler à des tarifs plus doux de la cuisine du chef triplement étoilé, exécuté par Stéphane Perrot. En salle, Cédric Jossot vous aiguillera entre les plats classiques du chef : raviole de homard et crabe aux légumes, pressé de foie gras carpaccio de poires-figues, Filet de bœuf « Salers », rôti, pomme purée, betteraves braisées, sauce « Bercy » et macaron exotique. L'art de la gastronomie accessible au plus grand nombre, c'est bien là l'esprit des Bouquinistes.



Fermé samedi midi et dimanche.
Menus déjeuners : 28€ (2 plats + 1 verre de vin) ; 31€ (3 plats + 1 verre de vin) ; Dégustation : 80€ ; Carte : 75€ environ.
53, Quai des Grands Augustins - 75006 Paris.
Tel : 01 43 25 45 94 - www.lesbouquinistes.com



LA FERME SAINT-SIMON

Repaire des politiques et des ambassadeurs, le joli établissement de Dario Dondelli, maître restaurateur, fait de plus en plus d'adeptes. Il faut dire que le cadre et la cuisine ont de quoi séduire... Banquettes en cuir, cheminée high-tech, petits salons privatisables... pour le décor.

Et côté carte, le chef Ali Igledane réalise une cuisine classique aérée par un brin de modernité : dôme de légumes, chair de tourteau au naturel, crèmeux d'avocats et sésame ; noix de Saint-Jacques rôties, huiles de truffes et épinards avant de finir en beauté avec un soufflé au grand chocolat et glace vanille de Madagascar, un classique de la maison.

Une adresse qui garde tout son charme.

Fermé samedi midi et dimanche.
Menu 2 plats : 29,50€ (sauf samedi soir) ou 3 plats : 35€ ; Carte : 70€ environ.
Voiturier. 6, rue Saint-Simon - 75007 Paris.
Tel : 01 45 48 35 74
www.fermestsimon.com

ÉLUE TABLE DE LA SESSION PARLEMENTAIRE
LE SAINT-JAMES, PARIS

C'est à l'emplacement du premier aéroport parisien, d'où s'envolaient les montgolfières, que prend place l'un des plus beaux château-hôtel de la capitale, celui là même qui abrita la Fondation Dosne Thiers, et accueilli, près d'un siècle durant, les plus brillants étudiants étrangers... La salle à manger du restaurant s'offre telle qu'elle était du temps de la Fondation, mêlant tout à la fois un parfum anglais, une élégance très française, dans une atmosphère cosy : des odeurs de cuir, des livres, une foule de copies de tableaux classiques et, dans une déclinaison de rouge et de noir, du velours et de la passementerie, qui chahutent magnifiquement le Second Empire... En cuisine, c'est l'excellence : Cyrille Robert a l'art et la manière de conjuguer des plats parfaitement maîtrisés, à l'image du cappuccino de potimarron, pétoncles et fèves tonka, des Saints-Jacques poêlées, poireaux et Gewurztraminer et du Finger chocolat lacté... Un lieu emblématique pour vivre une parenthèse d'éternité.



Relais & Châteaux L'Hôtel abrite également le très privé Saint James Club.
Entrée : entre 22€ et 150€ ; Poissons : entre 33€ et 41€ ; Viandes entre 36€ et 42€
43, avenue Bugeaud - 75116 Paris - Tel : 01 44 05 81 81 - www.saint-james-paris.com

LE VERBALON

Le patron, Laurent Chainel, était bien connu des sénateurs, puisqu'il a longtemps tenu le Café Tournon, en face du Palais du Luxembourg. Il s'est désormais installé dans le joli quartier de la Butte aux Cailles, dans le 13^{ème} arrondissement. Il poursuit toujours sa passion : la sélection d'excellents vins, le plus souvent naturels et non filtrés. Pour les accompagner, il choisit des produits tout aussi axés sur la qualité, comme la charcuterie de la maison Laborie et Fils. N'hésitez pas non plus à goûter l'assortiment de foies gras, aux fruits rouges, au naturel, au pain d'épices et aux fruits secs, qui se marie à merveille avec le pain de Jean-Luc Poujauran. Enfin, une ardoise propose chaque jour des plats différents. Une sympathique adresse qui manquait au 13^{ème}.



Fermé le dimanche.
Formule midi : 14,50€ (2 plats) et 22,50€ (3 plats).
198 bis, rue de Tolbiac 75013 Paris. Tel : 01 45 88 88 83



LA MARÉE

Pascal Mousset a transformé avec brio ce monument de la restauration parisienne, en étudiant les prix et proposant une qualité irréprochable.

Dirigée par la très professionnelle Stéphanie Benassar, que l'on a connue Chez Françoise, le restaurant a gardé son identité « poissons et crustacés ». Dans un décor aéré et rajeuni, le chef Yves Mutin, propose une cuisine fine et pleine de saveurs. Très attentif à la traçabilité, on pourra trouver des huitres de David Hervé et côté plats, la bouillabaisse fait le bonheur des habitués du dimanche.

Sinon, les quenelles de brochets « Daru », coulis de crustacés, le saumon mariné au fenouil, la sole de petit bateau, grillée ou meunière, sont les classiques de la maison. Menu très intéressant et salle en sous-sol privatisable.

Ouvert tous les jours. Voiturier.
Menu : 30€ et 35€ ; Carte : 60€ environ.
258, rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris.
Tel : 01 43 80 20 00
www.lamaree.fr

L'ASSAGGIO

L'Assaggio, le beau restaurant du charmant Hôtel Castille, dirigé par Loïc Le Berre, a un tout nouveau chef, qui vient de l'ambassade d'Italie à Paris. Giulio Freschi, originaire du Nord de la Botte, souhaite mettre en avant la cuisine authentique et traditionnelle de son pays. En salle, un nouveau directeur, Alain Besse, vient compléter le renouveau du restaurant dont le décor avait été refait l'année précédente avec son splendide patio, où trône une fontaine romaine. Mais en attendant d'en profiter aux beaux jours, on se concentrera sur les recettes du chef : délicieuse parmesane d'aubergine renversée, crêpe de froment, légère, très originale, fourrée à la ricotta d'épinards, risotto aux fruits de mer. Des desserts hors du commun, à l'image du « truffé au chocolat », conclut un agréable moment passé dans un endroit reposant.



Fermé samedi, dimanche. Voiturier.
37, rue Cambon - 75001 Paris.
Tel : 01 44 58 45 67 - www.castille.com

SEBILLON

Située à Neuilly à deux pas du Palais des Congrès de la Porte Maillot, la célèbre maison, fondée en 1914 par Charles Sébillon et reprise de main de maître par Gérard Joulie dans les années 1980, a su conserver son âme d'hier et conjugue un lieu gourmand, confortable et raffiné.

On y vient ou y revient notamment pour son incontournable gigot d'agneau Allaiton de l'Aveyron, servi à volonté mais aussi pour ses mets, inspirés du terroir ou des saveurs du grand large. Ainsi, on pourra opter pour un effeuillé d'endives aux noix et boudin noir de « Christian Para » la noisette d'agneau, duxelles de champignons et jus à l'estragon, avant de finir en beauté avec la crème brûlée à la cassonade et vanille Bourbon. De grands classiques présentés avec brio !



Ouvert tous les jours
Entrées (de 8,90 € à 19,50 €) ; Poissons (de 26,50 € à 36,50 €) ; Viandes (de 16,50 € à 36,50 €) ; Desserts (de 7,30 € à 12,80 €)
20, avenue Charles de Gaulle - 92 200 Neuilly
Tél : 01 46 24 71 31 - www.sebillon-neuilly.com