



HACHÉ MENU



PAR EMMANUEL RUBIN

AU PETIT TONNEAU, au chaud des nappes à carreaux

LORSQU'ON DEMANDE À ÉRIC FRECHON SON ADRESSE DE PRÉDILECTION POUR ALLER DÎNER AVEC UNE BANDE DE « POTEAUX », IL DÉGAINE TOUT DE GO : AU PETIT TONNEAU. ON VOUS FAIT LES SOUS-TITRES DE CE BISTROT RÉTRO.



Curieux zigs que les chefs et, particulièrement les plus pointus, lorsqu'ils se retrouvent à becter selon leur bon plaisir. Des ogres, des morfales, des cas cliniques, des disposés au brutal. Comme s'ils compensaient soudain toute la science avec laquelle ils sophistiquent leurs grandes assiettes de grandes maisons. Certains se font une volupté à dévorer de la barre chocolatée, d'autres se réjouissent à bouffer les restes. Il m'est souvenir d'un spécimen qui descendait de ses trois étoiles en s'enfonçant dans des conserves de cas-soulet froid. Après tout, pas de bon goût sans dégoût et Poulenc lui-même, peut-être, se dégraisait-il les tympans à haute dose d'heavy metal. Hors ces extrêmes, il n'en reste pas moins qu'à les suivre loin de leurs terrains de jeu, les toques savantes sont souvent parfaites à vous sortir des recettes de bonheur simple et des adresses sans arcane. Tenez, cette semaine, Frechon et son Petit Tonneau...

COQUILLE PLEINE. Dès qu'un troquet affiche l'espace d'une coquille de noix, on pense au refrain de Trenet. Qu'y a-t-il? Qu'y a-t-il à l'intérieur d'une noix, d'un bistrot, d'un Petit Tonneau? Sûrement pas loin d'une éternité parisienne. Celle d'un quartier encore accroché à son clocher, celle aussi d'une bourgeoisie pas vraiment dans la gêne mais pas gênée à se frotter à d'autres

coudés. Les humeurs de l'addition et de l'époque sont passées par là, on n'est plus dans la corbeille flirtant avec le poulailler mais, d'une même lippe, se côtoient les ronds de serviette « maison », le VII^e dans son velours, des touristes japonais, d'autres américains et ces fabuleux mangeurs solitaires (dames en sortie de messe, dominicaux du déjeuner, intellos en lecture, inconnus en mystère).

SAUCE QUI PEUT. Puisqu'il y a du pain dans les corbeilles, les derniers radis-beurre pour amuser la gueule, un cuistot derrière les fourneaux et du gris au ciel, du vent sur les trottoirs, une salle en automne, envoyez donc la sauce! Pour un peu, on se contenterait, ici, d'une paille et d'une assiette creuse, histoire de siroter le régal feutré d'une meurette, d'une roquefort, d'une poivre, d'une madère, d'une blanche et d'une caramel. Tant qu'à en être, autant, quand même, ajouter par-dessus l'œuf poché, l'entrecôte, le chateaubriand, les rognons, la blanquette et la crème aux œufs. Il ne s'agit même plus d'un répertoire mais d'une consolation. Sans Michelin, loin du Fooding, en paix!

MAIS ENCORE...

LE SERVICE. Maternant les solitaires, obligeant auprès des fortes tables, doux, gentil, avec ce drôle de talent à vous installer chez eux comme chez vous.

LE PUBLIC. Quelque part entre Simenon et 2017. D'ailleurs, au coin, selon la légende, Maigret calait sa pipe maussade et son gros appétit.

EST-CE CHER? Assez maniable au déjeuner (menus à 24 et 29 €), nettement plus coquet à la carte, env. 50 € (hors boisson).

FAUT-IL Y ALLER? Quelle question! Ils n'attendent que vous.

20, rue Surcouf (VII^e). Tél. : 01 47 05 09 01. Tlj sf lun. (din.). Métro : Invalides.



SPECIALITÉS

PUBLIC INFORMATION

DPT. 94.

LE CHÂTEAU DES VIGNERONS

La gourmandise à tous niveaux.



Repris en mai 2017 par Jean-Marc, le Château des Vignerons repart sous une nouvelle cuvée ensoleillée avec un accueil « comme à la maison ». L'important,

c'est qu'on se sente bien! Et dans une ambiance restaurant-bistrot décontractée, on s'y régale d'une cuisine de marché (pas de carte), de plats gourmands et maison réalisés par le Chef Pedro Gomes. Pas de doute, cette adresse de quartier à deux pas du château de Vincennes a retrouvé une seconde jeunesse... Ouvert tous les jours de 8h30 à minuit sauf le dimanche.

Les + : Bar à vins (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé), terrasse ensoleillée.

17, rue des Vignerons, 94300 VINCENNES 01 43 98 95 88

PARIS 20^e. ASAHI

La cuisine japonaise à son apogée.



Depuis plus de vingt, ce restaurant fait l'unicité dans le quartier de Belleville. Il faut dire que le maître des lieux, Monsieur Ye, n'est pas n'importe qui. Véritable sommité de la cuisine asiatique, les nombreux concours remportés par le Chef témoignent de l'excellence de sa cuisine. Ici, la fraîcheur et l'harmonie sont les maîtres mots. Le cadre est spacieux avec notamment une très belle terrasse offrant de précieux rayons de soleil.



Quant à l'assiette, c'est somptueux. On trouve évidemment au menu les traditionnels *bentos*, *tempuras*, *sushis* et autres *sashimi*, mais ce pour quoi on vient ici, c'est le menu spécial du Chef. Servi uniquement sur commande 48h à l'avance, il se compose de différents plats dont vous aurez la surprise puisque leur composition dépend à la fois des produits du marché, de la saison et des envies du Chef. Mais ce qu'on peut dire, c'est qu'on touche ici au sublime avec des ingrédients hors du commun (homard, ormeaux, cavlar...). Cela virevoite, défile, tout en étant d'une rare précision. Bref, une expérience fine, délicate et esthétique dont on aurait bien tort de se priver. Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h.

56, rue de Belleville 01 43 58 78 27 - asahi-paris.com

Pour tous renseignements contactez Klicine au 01 42 33 37 33

AU PETIT TONNEAU