

**TENDANCES**GASTRONOMIE

À LA CARTE par Thibaut Danancher

Top gourmand à Paris

Miam ! Poulet rôti, jambon-beurre, burger, pizza, salade Cæsar, tarte au citron : nos coups de cœur dans la capitale.

**LE MEILLEUR POULET RÔTI
COCORICO POUR LE COQ RICO**

Avec son 1,8 kilo, élevé cent vingt jours en plein air par Le Chapon bressan, au cœur de la campagne de l'Ain, à Montrevel-en-Bresse, le poulet de Bresse du Coq Rico d'Antoine Westermann n'attend plus que vous lui fassiez la peau ! Après avoir été poché vingt minutes dans un bouillon de volaille, puis s'être reposé trois jours, votre volatile se fait dorer la pilule pendant trente minutes à la broche avant d'atterrir dans votre assiette. Un régal.

98, rue Lepic, 18°. 01.42.59.82.89. 98 € pour le poulet de Bresse (2 à 4 personnes).

LE PLAN B**L'Ami Louis,**

• 32, rue du Vertbois, 3°.

01.48.87.77.48.

94 € pour le coucou de Rennes (2 personnes).

LE PLAN C**D'chez eux,**

• 2, avenue de Lowendal,

7°. 01.47.05.52.55.

98 € pour le coucou de Rennes (2 personnes).





**LA MEILLEURE PIZZA
LA PARIGI DE ROCO**

Sa pâte a reposé cinq jours; nappée à la minute de sauce tomate bio sicilienne et de *fior di latte* – la cousine de la mozzarella –, elle bronze trois minutes à 300 °C dans un four à bois. A sa sortie, la Parigi, imaginée par Alexandre Giesbert, s'habille d'exquises chiffonnades de jambon Prince de Paris et de sublimes voiles de champignons crus de Paris de la champignonnière du Clos du Roi, à Saint-Ouen-l'Aumône. Avec des oignons nouveaux émincés, un trait d'huile d'olive, de la fleur de sel et un tour de moulin à poivre, c'est un délice.
1, rue Guillaume-Tell, 17°. 01.47.64.49.39. 15 € pour la Parigi.

LE PLAN B

Pizza chic,
• 13, rue de Mézières, 6°. 01.45.48.30.38.
19 € pour la Diva (sauce tomate, mozzarella, jambon cuit aux herbes, champignons, olives).

LE PLAN C

Bistrot napolitain,
• 18, avenue Franklin-Roosevelt, 8°. 01.45.62.08.37.
19 € pour la Capo (sauce tomate, mozzarella, épaule, œuf).

**LE MEILLEUR JAMBON-BEURRE
LE JOYAU DU PETIT VENDÔME**

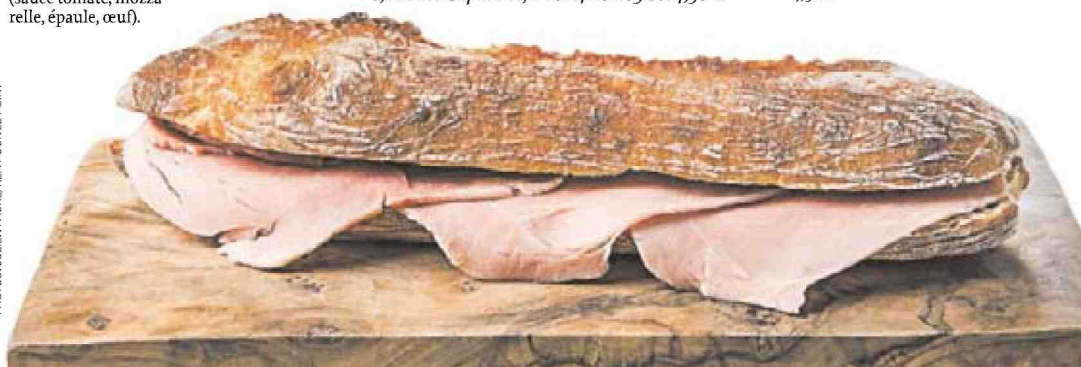
C'est un monument dans sa catégorie. Ce qui distingue le jambon-beurre du Petit Vendôme – préparé à la commande – de ses congénères de la capitale, c'est l'épatante demi-baguette croustillante signée Julien; l'onctueux beurre de baratte de Normandie de la Fromagerie du Val-d'Ay généreusement étalé sur la face inférieure du pain; le canaille jambon à l'os du Cantal estampillé Mas. 8, rue des Capucines, 2°. 01.42.61.05.88. 4,50 €.

LE PLAN B

Terroir parisien,
• 28, place de la Bourse, 2°. 01.83.92.20.30.
8 €.

LE PLAN C

Chez Aline,
• 85, rue de la Roquette, 11°. 01.43.71.90.75.
4,50 €.



PHOTOS: JULIEN FAURE/REA POUR LE POINT



LE MEILLEUR BURGER

**LE CHEESE DES BURGERS
DU PÈRE CLAUDE**

Un supersonique steak de 140 grammes de bœuf – mi-charolaise mi-limousine – sorti de chez Bif, un stratosphérique bun créé par Le Bon Louis à Clichy, une fondante tranche de cantal AOP, de délicates rouelles d'oignon, de savoureuses lamelles de concombre et des pickles faits maison, une gourmande trilogie saucière mayonnaise, moutarde, ketchup... Voilà le best-seller des Burgers du Père Claude de Ludovic Perraudin : le cheese. 45, avenue de La Motte-Piquet, 15^e. 01.74.64.67.32. 15 € le cheese avec frites.

LE PLAN B

Paris-New York,

• 50, rue du Faubourg-Saint-Denis, 10^e.
• 96, rue Oberkampf, 11^e.
09.84.37.81.50.
11,60 € pour le Return of the Cowboy sans frites.

LE PLAN C

Big Fernand,

• 40, place du Marché-Saint-Honoré, 1^{er}.
01.81.63.08.63.
• 32, rue Saint-Sauveur, 2^e.
01.42.21.40.06.
11 € pour le Big Fernand sans frites.

LA MEILLEURE SALADE CÆSAR

**LE FRANK NE RACONTE
PAS DE SALADES**

Elle est divinement dressée dans une version déstructurée : la salade Cæsar de Jean-Louis Nomicos fait dans la haute couture. Quatre croquants cœurs de sucrose paradent à chaque coin de l'assiette coiffés d'une galette croustillante aux épices fagotée de sa robe en dentelle sur laquelle défilent huit moelleux sot-l'y-laisse de volaille caramélisés façon teriyaki. Ajoutez l'addictive sauce Cæsar avec ses affriolants copeaux de parmigiano reggiano de 18 mois et vos couverts vont s'affoler. Fondation Louis-Vuitton, 8, avenue du Mahatma-Gandhi, 16^e. 01.58.44.25.70. 18 €.

LE PLAN B

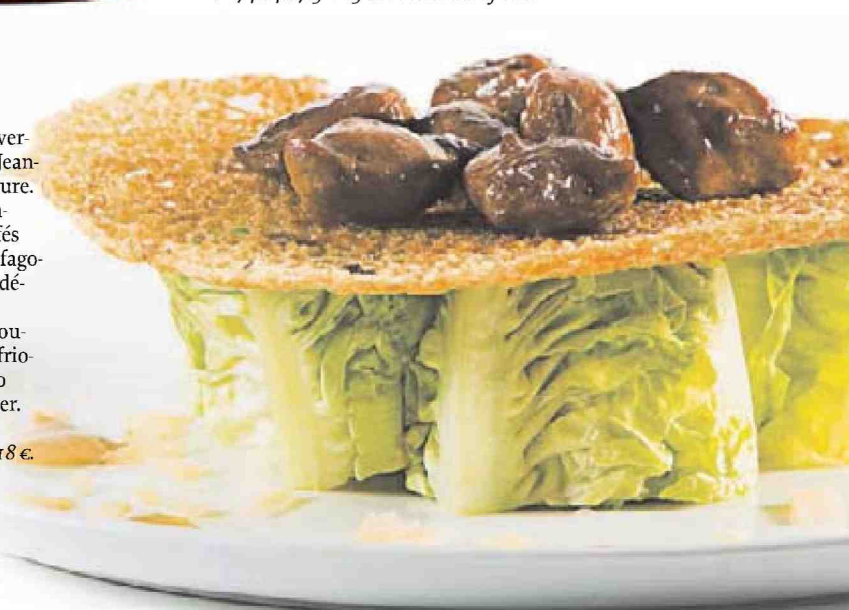
**Plaza Athénée,
La Galerie,**

• 25, avenue Montaigne, 8^e.
01.53.67.66.00. 34 €.

LE PLAN C

Les Cocottes,

• 135, rue Saint-Dominique, 7^e.
01.45.50.10.28. 12 €.



LE PLAN B

Arnaud Larher,

• 93, rue de Seine, 6^e.
01.43.29.38.15.
• 53, rue Caulaincourt, 18^e. 01.42.57.68.08.
• 57, rue Darnérou, 18^e. 01.42.55.57.97.
5,20 € (1 personne),
27 € (4 personnes).

LE PLAN C

Carl Marletti,

• 51, rue Censier, 5^e.
01.43.31.68.12.
4,30 € (1 personne),
20 € (4 personnes).



LA MEILLEURE TARTE AU CITRON

LA PERLE DE JACQUES GENIN

Le secret de sa tarte au citron : une crème anglaise où le traditionnel lait a cédé la place à un déroutant jus de citron mixé avec des zestes de citron vert et du basilic. Ça donne un nuage à la texture quasi coulante avec une folle acidité lovée dans un fond de tarte craquant, de l'épaisseur d'une feuille de papier à cigarette. Le tout surplombé par une râpée de zeste de citron vert.

133, rue de Turenne, 3^e. 01.45.77.29.01.
27, rue de Varenne, 7^e. 01.53.71.72.21.
7 € (tarte individuelle), 28 € (4 personnes).