



- **NOM DU SUPPORT :** FIGAROSCOPE (SUPPLÉMENT LE FIGARO)
- **DATE DE PUBLICATION :** 15 JUN 2022
- **CATEGORIE :** ART DE VIVRE
- **PERIODICITE :** HEBDOMADAIRE
- **DIFFUSION :** 136 554 EXEMPLAIRES
- **CONDITION :** CP
- **SUJET :** AU PETIT RICHE

 **Haché menu**  
PAR **EMMANUEL RUBIN**

## Au Petit Riche, évolution de printemps

**A**musant comme les cartes de restaurant singent la carte électorale lorsque celle-ci le dispute entre le progressisme et la réaction, l'alarme écolo et les larmes de la tradition. C'est ainsi à se demander si un certain Paris ne commence pas à sérieusement se lasser de ces tables libellules qui gazouillent aux assiettes comme au jardin. À se demander tout aussi bien si ce même certain Paris en a soupé de ces décors de dinette où les murs rentrent le ventre tandis que les banquettes tapent cul. Toujours est-il que, ces derniers mois, les briscards de la bistrote nostalgique ramènent leurs fraises, leurs salles encaustiquées, leur siècle de mémoire en promettant un peu d'inédit du côté de la saucière. Trois jeunes cheftaines désormais aux commandes d'Aux Lyonnais (2<sup>e</sup>), du Benoît (4<sup>e</sup>), de L'Opportun (14<sup>e</sup>), et ce bon vieux Petit Riche que l'on croyait figé dans son éternel automne du siècle d'avant, mais annonce ces jours-ci une évolution de printemps.

**En sépia.** Derrière le rideau des grands boulevards, histoire de ne pas traîner à replacer le décor, disons que l'adresse a connu la barbichette de Napoléon III, le haut de forme du baron Haussmann, les hommes en favoris, les dames en crinoline et jusqu'à Curnonsky, Pierre Perret, Michel Rocard (tous en photos dédiées aux murs des salons), pas certain que rien n'ait vraiment bougé hors le gaz et l'électricité à tous les étages. On a sûrement retenu le velours des banquettes et si le menu est passé à l'euro et le service, à l'assiette, la cuisine tient à peu près le même répertoire. Du Feydeau à table, du vaudeville de gueule, honorable gastronomie bourgeoise comme les comédies chabroliennes. Le quasi de veau et petits pois à la française du jeudi s'est refroidi dans le passe-plat mais, au coton de la nappe blanche, la salade de lentilles du Berry et anguille fumée, le haddock poché à l'anglaise et le clafoutis cerises passent et se balancent des modes sans trop se moquer du monde.

FLANLEGER, GERALDINE MARTENS, MADEMOISELLE MOUCHE, SAUVAGE

**En Loire et blanc.** Alors par où le neuf? Droit devant après l'entrée, une salle, deux salles et, zou, une éclaircie de salon haut de plafond, quatre murs d'allégories fraîchement peintes, des tables en mange-debout, d'autres en mosaïque bistrot, nous sommes en 2022 et le Petit Riche découvre un nouveau genre : le bar à vins. On pourrait s'arrêter là, la fourchette s'égarant sur quelques nourritures dépechées du resto (solide pâté en croûte, truite gravlax en rémoulade), si ce n'est que le repaire mérite à remonter l'une des plus belles caves ligériennes de la capitale, sacré bowling de quilles d'entre Chinon, Sancerre, Touraine, Bourgueil, Menetou et Saumur Champigny (dont un très nature Ruben 2018 de Sébastien Bobinet). Dedans, dehors au petit ciel d'une prime terrasse, de quoi tenir quelques nouvelles saisons, l'humour en Loire et blanc. Promis, en 2050, Au Petit Riche se mettra à la street-food.

**MAIS ENCORE...**  
**LE SERVICE.** La vieille école!  
**LE PUBLIC.** Revolla les touristes!  
**EST-CE CHER?** Côté restau, env. 50 € à la carte, menus à 26 (déjeuner), 31 et 37 €. Côté bar à vins, env. 15-20 € hors boissons.  
**FAUT-IL Y ALLER?** De toute façon, présente depuis 1854, l'adresse vous attendra.  
25, rue Le Peletier (9<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 47 70 68 68. Tj/sj dim.  
Métro : Richelieu - Drouot.



- **NOM DU SUPPORT :**
- **DATE DE PUBLICATION :**
- **CATEGORIE :**
- **PERIODICITE :**
- **DIFFUSION :**
- **CONDITION :**
- **SUJET :**

**FIGAROSCOPE (SUPPLÉMENT LE FIGARO)**  
 15 JUIN 2022  
 ART DE VIVRE  
 HEBDOMADAIRE  
 136 554 EXEMPLAIRES  
 CP  
 AU PETIT RICHE

mercredi 15 juin 2022

**Figaro Scope**  
**Restaurants**

**Haché menu**  
 PAR EMMANUEL RUBIN  
**Au Petit Riche, évolution de printemps**

**A**massant comme les cartes de restaurant alignées la carte électronique lorsque celle-ci le dispute entre le propriétaire et le résident, l'atmosphère et les barmes de la tradition. C'est ainsi à se demander si un certain Paris ne commence pas à s'atomiser en bases de données libérales qui grossissent aux adresses comme au jardin. À se demander tout aussi bien si ce même certain Paris est un soupis de ces côcoes de dinette où les murs respirent le ventre tendu que les banquettes tapent où. Tout ça en fait, ces données moles, les télécrans de la histoire nostalgique ramènent leurs bases, leurs adresses, leurs données, leur siècle de mémoire au présent, tout un peu d'indulgence du côté de la machine. Trois jeunes cheffesses (normales, mais connues) d'Alsace Lyonnais (M), du Benoit (M), de l'Opéra (M) et ce bon vieux Petit Riche (M) ont cru qu'il était temps de donner un coup de fraîcheur à leur établissement, mais annonce ces jours-ci une évolution de printemps.

**En résumé.** Derrière le rideau des grands boulevards, histoire de ne pas réussir à replacer la dinette, ils sont que l'adresse à cerner la boutique de Napoléon III, le haut de forme du bonhomme, les hommes en favoris, les dames, un crotin et jusqu'à Carnot, Pierre Perret, Michel Baccard tous en photo éditoriale sur une des pages, pas certain que l'un soit vraiment bougé hors le gaz et l'électrique à tous les étages. On a annoncé derrière le rideau des boulevards, du boulevard à table, du boulevard de gauche, honorable gastronomie bourgeoise comme les comédies d'habitués. Le grand de vous et petits pois à la française du jeudi s'est rebattu dans la saison plus mais, au cœur de la soupe froide, la soupe de légumes du Berry et magenta fumée, le haddock poché à l'anglaise et le dindon carreaux passent et se bécotaient des modes sans trop se moquer du monde.

**En Libre et Blanc.** Autre par où le sud? D'ont devant après l'estime, une salle, deux salles et, zou, une exécution de saison tant de plaisir, quatre menus d'élégance, fraîcheur, sont peints, deux tables en mangé-début, d'autres en mosaïque blanche, nous sommes en 2022 et le Petit Riche découvre un nouveau genre : le bar à vins. On pourrait s'attendre à la boutique d'égayer sur quelques restaurants dénichés du resto (solide pitié en croûte, truite gravée en rémoulade), si ce n'est que le restaurant n'a pas à remonter l'une des plus belles caves françaises de la capitale, savoir bœuf de quatre (entre Chinois, Saxons, Turcs, Hongrois, Mexicains, et Saumon Champagne) dont un très notable Ruben 2018 de Sebastian Bolland. D'ailleurs, dans un petit coin d'une prime terrasse, de quel tenit quelques nouvelles saisons. Thonier en Libre et Blanc. Promis, en Libre et Blanc n'est pas à la street-food.

**MAIS ENCORE.** La visite écolo!  
**LE PUBLIC.** Remède les touristes!  
**ESPÈCE CRIÉE?** Côté resto, en 50 à la carte, menu à 78 (60€), 31 et 37 € Côté bar à vins, env. 15-20 € hors boissons.  
**FRUIT & VÉGÉTAL.** De toute façon, présente depuis 1854, l'adresse vous attendra.  
 20, rue d'Alsace (99)  
 Tél. : 01 47 20 41 21 / 7 d'été  
 Métro : Richelieu - Drouot

**Nouveautés**  
**Salvaje**

**P**ersonne pour se plaindre des vacances à venir, mais explorer quand même qu'à la rentrée prochaine les tables s'appliquent à sortir des copies vraiment neuves. Car aussi bien au Haché Menu (lire ci-contre) qu'à la présente chronique l'actualité mêle entre vintage et remake. D'un côté, une maison hors d'âge en quête de jeunesse; de l'autre, une de ces petites superroses comme l'an 2000 en lâchant plein les abords champs-élysées. Ils s'appellent Barfy, Buddha Bar, Man Ray, Hobu, lâchant des salles de cette cuisine tout feu, toute flamme, des serveuses toutes en jambes, des défilés par paquet, des travellings de bar et des tarifs lourds comme la frime. Dans l'assiette, ce amusant à s'emparer les fuseaux en cuisinant fusion et, sortez les baguettes, un présent de Japon offert, déjà, le dos rond de sushi, parfaits à ne pas déranger les travailleurs de bar et des tarifs lourds comme la frime. Dans l'assiette, ce amusant à s'emparer les fuseaux en cuisinant fusion et, sortez les baguettes, un présent de Japon offert, déjà, le dos rond de sushi, parfaits à ne pas déranger les travailleurs de bar et des tarifs lourds comme la frime. Dans l'assiette, ce amusant à s'emparer les fuseaux en cuisinant fusion et, sortez les baguettes, un présent de Japon offert, déjà, le dos rond de sushi, parfaits à ne pas déranger les travailleurs de bar et des tarifs lourds comme la frime.

**SALVAJE**  
 47 Courcelles (99)  
 Tél. : 01 47 40 43 40  
**HORAIRE :**  
 12h-2h / 7 jours  
**MÉTRO :**  
 à 5 minutes de Terres



pièces (entrecôte wagyu, gambons écarlates, poulet organique oki oki). Restes chic, soyons smart, prière d'avouer qu'en vingt ans le niveau de cette cuisine tout feu, toute flamme, a sérieusement progressé. L'addition tout autant, dans son grand petit monde, perche hors inflation. Quand elle débarque, on a l'impression que le rhino du comptoir gâlope plein pot, pleine corne.  
**Avec qui?** Une Amex Platinum.  
**Menu, dress, broche assiettes.**  
 Gunkan de thon farci, sauce kimchee : on rappelle riz et poisson roulés dans une feuille d'algue. Ici, plutôt bien exécuté. Robata de loup de mer.

sauce ponzu : intégrée.  
 Crème de chocolat blanc, croquant chocolat et café, glace framboise et graines de coendard : sucrerie très équilibrée.  
**Dans le verre?** Sancerre blanc, La Châtelaine, domaine Joseph Mellot, 2021.  
**Service?** Y a du casting!  
**L'attention?** hum, hum, on ne va quand même pas oser vous dire que le vestiaire est gratuit et que les parasols protègent du soleil.  
**L'addition?** Comme l'ensemble, saurage! Entre 50 (vial minimum) et 100 €.  
**Quelle table?** Toutes celles au patio.  
**E. R.**



**Starving Club**

**Genre :** sous appellation de food court, trois emplacements de manger mou se réunissent en un même lieu pas franchement dédiant. Un peu comme si Hanoi, Yam Bar et Pascal Proux partageaient soudain le même plateau. Rien à ajouter si ce n'est le mérite, ici, de faire bouger un public généralement pas très fier de se faire liver.

**Prix :** entre 15 et 20 €. Burger végé par Duet's (060) végétal aux épices, sauce au miel, légumes croquants; assez vague à mâcher Sandwich cochon par Côté Baguette, échine laquée au miel, sauce sauce miel, sauce mayo sriracha; manière de bœuf mi-bœuf enrichi. L'agneau par Kala Iglesia, agneau torché au cumin, oignons confits, olives du Kalahari, sauce yaourt grec; bien dans le mood.

**Avec qui?** Un éternel ado.  
**Bonne table :** la banquette et son dos de plantes vertes. Service tranquille bilou.

18, boulevard Pasteur (99)  
 Tél. : 07 88 52 64 04 / 7  
 Métro : Sévres-Lacourtille

**Babka Zana**

**Genre :** seconde adresse pour la boulangerie douillette dédiée à la broche babka et qui, en choisissant le Marais, n'a pas oublié d'y glisser les manières de saison de l'ère chères au quartet, ainsi que la bonne mise de salades suffisamment light pour laisser ce qu'il faut de place à la netteté plus opulente spécialité maison.

**Prix :** env. 10-20 € selon les envies. Reuben sandwich (pastrami, mozzarella miel, chou rouge) épanou. Salade Traversi (petit épinards, carottes, céleri branche, herbes et radis secs) ; sauce Babka roll chocolat, nouille : consolant.

**Avec qui?** Ses dix doigts.  
**Bonne table :** douze places seulement mais, à deux pas, le place des Vigées qui vous tend ses arcades. Service adroite.

18, rue du Pas-de-la-Mule (99) Sans tel / 7  
 Tél. : 01 42 25 82 51. Tous les soirs et dim. Métro : Chemin Vert.

**Roof Mademoiselle Mouche**

**Genre :** aussi éphémère que l'estival, nouvelle saison pour ce toit autoproclamé festif, café face tour Eiffel (chouette), au-dessus du décor cadencé des Batailles-Mouches (mouches) avec l'ambiance comme la météo, un jour de bouff, l'autre moine. La rentrée prochaine annonce un restaurant mais en attendant, la cuisine ne se foule pas plus qu'à faire la pèche charcut : fromage.

**Prix :** env. 15-20 €. Outre les planches, quelques pizzas, dont une margarita surtout utile à remplir l'estomac. Cocktails nettement plus réusis, limite nourrissants, dont la Lara Croft (rhum, liqueur café, lait de coco, jus d'ananas, sirop de sucre).

**Avec qui?** Monsieur Cigale.  
**Bonne table :** pas trop loin du bar. Service débride.

Font de Rima, port de la Concorde (99)  
 Tél. : 01 42 25 82 51. Tous les soirs et dim. Métro : Alma Marceau.

**SPECIALITÉS**  
 PAR EMMANUEL RUBIN

**PARIS 16<sup>e</sup> - LE MOUTON BLANC**  
 Une cuisine traditionnelle française

Le Mouton Blanc, la tradition et les parfums du terroir dans ce cadre historique au Marais et la Fontaine venant pour la possible. Retrouvez l'authenticité d'une cuisine bourgeoise française et givreuse. Laissez-vous séduire par le menu carte à 37 € sans surprise (Aperitif, entrée, plat, fromage, dessert, 1<sup>er</sup> vin ou 1<sup>er</sup> eau et café, tout est compris). Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 22h30  
 www.mouton-blanc.com  
 48 rue d'Autefeu - 01 42 88 02 21

**PARIS 15<sup>e</sup> - CHEZ MARIE-EDITH**

Une véritable cuisine savoureuse, bourgeoise et authentique!  
 Un air de dîner plus chez Marie-Edith. Devenue une adresse incontournable, comment ne pas succomber au charme et à l'ambiance chaleureuse presque familiale de cette belle maison. La saison des asperges se prête à la découverte de cette bonne table, sans oublier les incontournables, les abats (gambons de veau, tête de veau, jeun de bœuf, ris de veau, choucroute de pied de porc, duo de filets gras, à les poissons (saumon, bar, dos de morue, saumon, homard...), les viandes (filet de bœuf, canard d'agneau rôti au thym, magret de canard, sorbit de canard, saumon de rivière) et le soufre au livers, en redonnant l'avec les beaux jours venez profiter de la terrasse ensoleillée, on vous accompagnera vivement!  
 Menu carte à 31€ et 35€  
 Métro : Cambesrue ou Métro - Pigalle  
 34, rue de Laos - 01 45 66 44 60  
 \*Toutes tables en décoration de Noël

PHOTO: GUY AERTS/REUTERS/GETTY IMAGES, SALVAJE