

LES BONNES TABLES DU QUARTIER

Dans le 1^{er} arrondissement, les restaurants sont légion depuis les brasseries d'antan, joliment rénovées, aux adresses branchées, le choix donne le tournis. Voici, une sélection qui montre la richesse de l'offre gastronomique du quartier.



Dès 1803, l'éminent Grimod de la Reynière publie dans son *Almanach des Gourmands* (l'ancêtre des guides gastro) une promenade gustative dans Paris, où devait probablement figurer le premier restaurant "moderne", créé en 1765, rue du Louvre, par Mathurin Roze de Chantoiseau – la révolution résidant dans le fait que des tables individuelles et un "vrai" menu étaient proposés à la clientèle... Si, aujourd'hui, certains arrondissements ont plus la cote que d'autres en matière d'offres et de tendances culinaires (9^e, 11^e, 20^e...), le numéro un reste une valeur sûre, de par la richesse de ses propositions. Le quartier des Halles, fameux "ventre de Paris", glorifié par Émile Zola, n'a-t-il pas été l'épicentre de la vie marchande de la capitale jusqu'à la fin des années soixante ?

Parmi les adresses incarnant l'esprit canaille de l'époque et celui d'un certain folklore parisien, **Petit Bouillon Pharamond** et **Au Pied de cochon** sont redevenues fréquentables, fin des années 2010, grâce à l'arrivée, pour ce dernier, de Christophe Lemaire, chef venu de la bistronomie, qui dépoussière les classiques de la brasserie, ouverte traditionnellement 7j/7 et 24h/24 ! Même profil, Daniel Rose s'épanouit **Chez la Vieille**, antique gloire de resto parigot, tandis que l'étoilé Jean-François Piège a redoré les blasons de l'**Epi d'Or** et de **La Poule au Pot**, autres institutions bistrotières du quartier et voisines de son Clover Grill, plutôt chic, dédié à "art de la cuisson"

Débarqués de la même constellation, les multi-récompensés Arnaud Donckele (**Cheval Blanc Paris**) et le duo (père-fils) Michel et Sébastien Bras, (**Halle aux Grains**) œuvrent, désormais, dans les étages somptueusement réhabilités de la Samaritaine et sur le toit de la Bourse de Commerce-Pinault Collection, rejoignant ainsi une autre star des fourneaux, Anne-Sophie Pic, basée depuis 2012, rue du Louvre (**La Dame de Pic**). À quelques mètres de la cheffe drômoise, s'est installé l'un de ses anciens élèves, le tout jeune Tom Meyer, dont le restaurant, après seulement six mois d'activité, s'est vu décerner, en mars, sa première décoration Michelin. Son **Granite** est quasi adossé à une autre table très tendance du moment, **Liquide**, portée par les ex-Top Chefs, Matthias Mare et Jarvis Scott, dans une zone boostée par la récente réouverture de La Poste du Louvre. Hormis l'hôtel cinq étoiles Madame Réve, le bâtiment historique abrite, notamment, la dernière adresse branchée de Romain Taïeb (Piaf, Bambini), le comptoir nipponique **Doki Doki**. L'Asie, aussi, dans les assiettes d'Adeline Grattard, cheffe très inspirée du **Yam'Tcha**, indéboulonnable hit du 1^{er} arrondissement, entourée de ses "enfants" : une boutique de baos et de thés asiatiques et un café-traiteur-bistrot (**Lai'Tcha**). Son voisin, Bruno Doucet, visage emblématique de la bistronomie, drivant La Régalade Saint-Honoré depuis plus de dix ans, a lui aussi ouvert une **Petite Régalade**, dans le 2^e mitoyen.

- **À l'Épi d'Or.** 25 rue Jean-Jacques Rousseau.
- **DokiDoki.** 59, rue Jean-Jacques Rousseau
- **Chez la Vieille.** 1, rue Bailleul.
- **Clover Grill.** 6, rue Bailleul.
- **Granite.** 6, rue Bailleul.
- **Au pied de Cochon.** 6, rue Coquillière.

- **Plénitude.** La Samaritaine. 9, rue de la Monnaie.
- **La Halle aux Grains.** Bourse de Commerce-Pinault Collection. 2, rue de Viarmes.
- **Petit Bouillon Pharamond.** 24, rue de la Grande-Truanderie.
- **La Poule au Pot.** 9, rue Vauvilliers.

- **La Dame de Pic.** 20, rue du Louvre.
- **Liquide.** 39, rue de l'Arbre Sec..
- **Boutique Yam'Tcha.** 4, rue Sauval.
- **Lai'Tcha.** 7, rue du Jour.
- **Yam'Tcha.** 121, rue Saint-Honoré.
- **La Régalade Saint-Honoré.** 106, rue Saint-Honoré.