

## RESTAURANTS PARIS

Like 11



### Au Coup de Torchon à Paris (VIème) par Patrick Faus



Une table qui risque de devenir vite addictive.

La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes, disait Alain Chapel. Un restaurant c'est parfois beaucoup plus que des plats. Une bonne définition du Coup de Torchon, le nouveau restaurant que vient d'ouvrir Frédérique Noiret, fille de..., dans une adorable et paisible petite rue de Saint-Germain-des-Prés. Le restaurant, c'est elle.

**Elle l'a ouvert il y a quelques semaines, elle le tient à bout de bras, elle l'a conçu, voulu, aimé, et aujourd'hui elle en est l'âme.** Omniprésente, elle accueille, tout sourire car elle est vraiment contente de vous voir, elle parle des plats du jour, elle a envie de vous faire goûter ses vins bios et quelques « natures » et justement elle vous donne envie de boire. En plus, elle pratique le vin « à la ficelle », plus intéressant que les vins au verre. C'est un talent mais surtout une personne comme on en fait plus ou si peu. Alors, même si ce n'est que pour elle, il faut aller s'installer dans la salle agréable et cosy du Coup de Torchon.

**Mais pas que... Il y a un chef en cuisine. Marc Tranie** a bien bourlingué avant de s'amarrer ici où il est le seul maître à bord. Ardoise le midi, carte midi et soir, plats de ménage, assiettes familiales, produits bien sélectionnés, pas de frime, pas de tics modeux, du vrai et du bon... globalement.



Un saucisson à cuire pistaché sympa, une purée un peu sèche (trop réchauffée), un trait de basilic et on a une entrée basique mais acceptable.



Par contre, le Velouté de chou-fleur, pain grillé, dès de fromage, est doux au palais et fort goûteux.

**La Bavette est le morceau du boucher**, populaire depuis toujours mais souvent filandreux et sec. Point de cela ici mais une tendreté bienvenue et un goût préservé grâce à une cuisson réussie. Pommes grenailles sautées entières et moelleuses à souhait, sauce au poivre relevée, donnent un bon plat rassasiant.

Quelle idée saugrenue de proposer un plat au mois de décembre avec des aubergines. En l'occurrence des gnocchis, par ailleurs trop cuits et un peu secs, qui aimeraient avoir une petite sauce pour les agrémenter quelque peu. Un plat en deçà.



Assiette de fromages bien sélectionnés et bien affinés par Anselme Beaudoin, et une gentille Faisselle au caramel.

**Une table à cœur ouvert et qui a du corps.** Une table qui risque de devenir vite addictive pour toutes les raisons énoncées plus haut. Une publicité de l'ancien monde disait : « L'essayer c'est l'adopter ». Voilà. Tout est dit.



6, rue des Ciseaux

75006 Paris

Tél : 09 70 38 61 49

[www.aucoupdetorchon.fr](http://www.aucoupdetorchon.fr)

M° : Mabillon ou Saint-Sulpice

Fermé dimanche

Lundi : uniquement sur réservation

**Menu déjeuner : 19,80 € (2 plats)**

**Carte : 50 € environ**

**Vins à la ficelle**