



RESTAURANTS PARIS



 **Nous4**
à Paris (XIIème) par Patrick Faus



Nous4
à Paris (XIIème) par Patrick Faus

66666



Nouvelle table du quartier Aligre à découvrir absolument.

Une belle histoire que celle du chef Stéphane Browne et sa femme. Il y a quelques mois, il est sélectionné comme Jeunes Talents par le guide GaultMillau, une des bonnes idées respectables de cette entreprise. Aide à la recherche d'une affaire, à l'installation, caution bancaire ou presque, et suivi de l'évolution dans les premiers mois d'ouverture. Le chef est ravi, sa famille aussi puisqu'il les associe jusque dans le nom du restaurant. Marié, deux enfants, et le voilà chez lui dans une rue calme pour l'instant, à deux pas du marché d'Aligre.

Avant d'atterrir dans le quartier, Stéphane Browne a bourlingué en France et à l'étranger. Ce parisien d'adoption a choisi la cuisine un peu par hasard, s'est retrouvé chez Dominique Bouchet, au Crillon, au fond des cuisines à regarder l'organisation militaire durant le coup de feu et... ça lui a plu. Un passage rapide à l'Ecole Ferrandi et le voilà à St-Jean-Pied-de-Port chez le fils du grand Arrambide. Retour à Paris : Christian Constant au Violon d'Ingres, puis au Laurent, puis bye bye pour Singapour où il travaille dans le Meilleur Restaurant Français de la ville (voté comme tel en tout cas). Cinq ans de bonheur. L'appel de la maternité les font rentrer à Paris, le Jules Vernes, puis un petit bistrot à vins/restaurant pour voir un autre monde chez Les Crus du Soleil. C'est ce style qui le tente et il y a quelques semaines ouverture du Nous4.

La salle est claire, agréable, tables bois et carrelage d'époque « pur bougnat », et sur un des murs une fresque magnifique sur Paris dessinée par un de leurs amis. Table d'hôtes, cuisine ouverte, tous les codes du moment sont là. Propositions sur ardoise exclusivement, donc une cuisine changeante, mouvante, et inspirée par l'actualité du jour et des arrivages. Normal mais rassurant.



Amuse-bouche riche et copieux : un bol de Rillettes de pied de cochon revus par le chef. Belle entrée en matière dans le style d'un bistrot d'aujourd'hui.



Une assiette fraîche et pimpante de Cèleri Rémoulade, variations plus light de ce classique de brasserie et bien travaillé. Présenté en assiette creuse comme il se doit et c'est agaçant comme tout systématisme.



Salade Caesar revisité (plus personne ne fait la version originale sauf peut-être le restaurant Ralph Lauren, à Paris) mais en bien. Poulet, pain grillé, parmesan, et autres, pour une version intéressante, riche, copieuse, et toute en fraîcheur.



Rosbeef comme un vrai plat d'un vrai samedi ou dimanche. Belle pièce de bœuf, bien tranchée, saignante plus, une bonne purée de pommes de terre, un cœur de laitue pour respirer un peu, et on est heureux. C'est riche, copieux encore, rassurant et nourrissant. Vive la cuisine familiale mais pas tout à fait car il y a un bon chef aux fourneaux.



Remarquable Merlan de ligne posé sur une embeurrée de chou, un peu de coppa, et en contrepoint une délicieuse sauce « cochonette ». Excellente réalisation pour un beau plat d'automne.

Dessert un peu faiblard avec des Paires en cubes pas assez poêlées dans le beurre, posées sur un compoté de coing, et rehaussées d'une crème citron. Du mou, du trop mou, et un peu écoeurant au final.
Carte des vins mise au point par Sébastien Bailly, courte, versatile et intéressante par les choix de petits vignerons majoritairement bios. Prix serrés, bouteille à la ficelle, et vins au verre de 5 à 10 € (cinq dans chaque couleur).

Une bonne cuisine de bistrot parisien, typique du moment, bien tournée, appliquée, avec des idées toujours pertinentes, mais surtout une cuisine riche, copieuse à travers des plats de ménage et la touche du chef en prime. Jeune, vivant, plein d'espoir et nous aussi avec eux. L'adresse du quartier à découvrir absolument.

3, rue Beccaria
75012 Paris
Tél : 01 75 57 77 48
www.nous4restaurant.com
M^o : Reuilly Diderot – Ledru Rollin
Fermé dimanche & lundi

Menu déjeuner : 20 € (2 plats)
Menu dîner : 37 € (3 plats)

[Like 3](#)

[Haut de page](#)

PHILOSOPHIE

G

Si le gourmand est celui
qui est avide de connaître,
si le gourmet est celui qui
apprécie la bonne chère et
le bon vin, les deux sont
synonymes de

gourmandise et donc de plaisir. A
Gourmets&Co, nous serons volontairement
et délibérément du côté du plaisir.