



10 restos ouverts tard à Paris



Quelques suggestions pour dîner dans la capitale après le théâtre, dans ces adresses qui prennent les commandes jusqu'à 23h minimum.

Au Pied de Cochon

Au cœur des Halles, une brasserie en forme d'institution qui annonce l'accueil en continu: 7 j/7 et 24 h/24. En début de soirée, on peut faire la queue pour y décrocher une table entre quelques Parisiens en goguette et une ribambelle de touristes visiblement ravis d'en être. Sur la carte, miser sur les valeurs sûres: dignes plateaux fruits de mer, andouillette de chez Duval et, évidemment, le maousse pied de cochon grillé, sauce béarnaise.

Dernière commande: service continu 24h/24!

Au Pied de Cochon. 6, rue Coquillière (1er). Tél.: 01 40 13 77 00. Tlj 24 h/24. Carte: 35-50 €.

Ippudo

Deux des trois ambassades parisiennes (la dernière, à République, ferme plus tôt) de la chaîne de ramen nippone, fondée en 1985 à Hakata, accueillent les dîne-tard dans leur décor minimaliste pour slurper leur fameux bol de soupe garni de nouilles de blé tendre et, au choix, de porc, poulet ou légumes (notre préférée).

Dernière commande: 23 h (dim.), 23 h 30 (lun. à jeu.), minuit (ven. et sam.).

Ippudo Louvre. 74-76, rue Jean-Jacques-Rousseau (1er). Tél.: 01 42 86 09 85 14. Et Ippudo Saint-Germain. 14, rue Grégoire-de-Tours (VIe). Tél.: 01 42 38 21 99. Pas de rés. Tlj. Carte: 15-30 €.



La Rotonde

Les cuisines de l'institution de Montparnasse, sur laquelle se sont braqués les projecteurs durant l'entre-deux-tours de la dernière présidentielle, ferment à 1 h. Dans un décor cosy et cossu, on déguste depuis vingt-cinq ans de grands classiques de brasserie préparés à partir de produits bien choisis: huîtres de Quiberon, tartare de bœuf, filet de bar poêlé au citron, magret de canard rôti, millefeuille ou baba au rhum.



Dernière commande: 0 h 30.

La Rotonde. 105, boulevard du Montparnasse (VIe). Tél.: 01 43 26 48 26. Tlj jusqu'à 2 h. Carte: 40-55 €.

Armani Caffè

La table attenante au magasin de mode transalpin, reliftée il y a deux ans, fonctionne à double détente. Gastro à l'étage (tout récemment auréolé de sa première étoile) et «café» servant tardivement au rez-de-chaussée. À la carte, beaux produits (culatello, burratina) et classiques italiens, parfois dispendieux mais parfaitement exécutés (vitello tonnato, linguine alle vongole, escalopes milanaises, tiramisù).

Dernière commande: 23 h 30.

Emporio Armani Caffè. 149, boulevard Saint-Germain (VIe). Tél.: 01 45 48 62 15. Tlj de midi à minuit. Carte rdc: 40-60 €.

Marcello

Emmenée par l'équipe de la Bocca Della Verità et Blueberry, cette escale germanopratio-transalpine doit beaucoup à sa chouette terrasse, cour pavée glamour située en contrebas de la rue Mabillon. De l'animation, un petit côté mondain pas désagréable et des assiettes plutôt bien troussées entre tapas (arancini, friture d'éperlans, petits sandwiches), pâtes ou raviolis maison et assiettes de charcuterie.

Dernière commande: 23 h en semaine, minuit le week-end.

Marcello. 8, rue Mabillon (VIe). Tél.: 01 43 26 52 26. Tlj jusqu'à minuit. Carte: 30-60 €.

Le Drugstore

L'adresse a ce qu'il faut de prestige pour justifier la visite. D'autant que depuis l'été 2017, trois étoiles brillent au-dessus, celles du Bristol, puisque c'est son chef Éric Frechon qui a imaginé la carte. Cuisine finaude à double détente autour de préparations crues ou cuites du même



produit: le chou-fleur, en rémoulade au haddock ou doré meunière à l'huile de curry, les saint-jacques en tartare au wasabi ou poêlées avec des gnocchis... Finger food (beignets de gambas, tartines de foie gras) à croquer.

Dernière commande: 23 h 30 pour la cuisine, 1 h pour la finger food.

Le Drugstore. 133, avenue des Champs-Élysées (VIIIe). Tél.: 01 44 43 75 07. Tlj jusqu'à 2 h. Carte: 40-70 €.

La Maison de l'Aubrac

Ouvert 7 jours sur 7, de midi jusque très... tôt le matin: difficile de faire plus «open» que cette maison de viande fidèle au poste depuis des années. Si elle a perdu de son cachet avec son lifting contemporain, elle reste une escale de choix pour les pulsions carnées nocturnes: entrecôte, faux-filet, onglet et autres bavettes, plus ou moins maturées et en provenance de la ferme familiale de l'Aubrac.

Dernière commande: 0 h 30, 5 h 30, 7 h 30.

La Maison de l'Aubrac. 37, rue Marbeuf (VIIIe). Tél.: 01 43 59 05 14. Tlj jusqu'à 1 h (dim.-mar.), 6 h (mer.-jeu.) et 8 h (ven.-sam.). Carte: 40-50 €.

Grand Amour Hôtel

Deuxième bébé du trio Costes, Delavenne et Saraiva, l'hôtel accueille au rez-de-chaussée une coquette table déployée autour d'un patio à squatter dès les beaux jours.

Guillaume Monnet (ex-Guy Savoy, Apicius), au piano depuis septembre, sert le soir des assiettes de saison voguant entre exotisme (gyoza de langoustine, vitello tonnato) et tradition (gigot de 7 heures, pêche du jour sauce vin rouge).



Dernière commande: 23 h 30-24 h.

Grand Amour Hôtel. 18, rue de la Fidélité (Xe). Tél.: 01 44 16 03 30. Tlj jusqu'à 2 h. Carte: 30-55 €.

La Fidélité

Reprise depuis quelques mois par l'équipe noctambule de l'Entrée des Artistes Pigalle (IXe), l'historique bistrot de nuit au cadre spectaculaire (lustre clinquant, escalier monumental, stucs du début XXe) donne toujours dans les classiques de brasserie française: œuf mayo, croque-monsieur, aile de raie à la grenobloise, saucisse-purée, profiteroles ou tarte au citron meringuée.

Dernière commande: 23 h en semaine, 23 h 30 le week-end.

La Fidélité. 12, rue de la Fidélité (Xe). Tél.: 01 47 70 85 77. Tls sf dim. et lun., jusqu'à 2h. Carte: 25-40 €.



Bouillon Pigalle

Pas une rubrique gastronomique n'a omis de saluer, ces dernières semaines, l'ouverture de ce néo-bouillon au mode d'emploi simple, basique: pas de réservation pour garantir des prix modérés. Pour moins de 20 €, on enchaîne donc œuf mayo, céleri rémoulade ou poireaux vinaigrette, bœuf bourguignon, tête de veau ou blanquette et éclair au chocolat, profiterole ou riz au lait... entre autres.

Dernière commande: minuit.

Bouillon Pigalle. 22, bd de Clichy (XVIIIe). Tél.: 01 42 59 69 31. Tlj jusqu'à 1 h. Carte: 15-20 €.