



Nos 10 meilleures tables pour un plateau de fruits de mer

LA SÉLECTION DU FIGARO - Juste à temps pour les fêtes, notre sélection d'adresses pour les amateurs d'huîtres, bulots, palourdes, crevettes, langoustines, tourteaux et homards. Que vous les aimiez nature, à décortiquer avec les doigts, ou cuisinés, l'automne et l'hiver sont les saisons propices à la dégustation de fruits de mer. Voici donc, dans des genres différents, nos adresses favorites pour vous offrir un plateau, souvent personnalisable.

La plus bistrotière: L'Écailler du Bistrot

L'Écaillier du Bistrot (11 e Christian Sarramon

PLATEAUX. de 38 à 174 €.

CARTE. 60-80 €.

LE LIEU. Dans la rue Auboyneau, je demande l'annexe marine ! Toujours fidèle au poste, la petite sœur du Bistrot Paul Bert accueille dans son décor suranné (maquettes de bateaux, banquettes vertes, comptoir en marbre, miroirs piqués) habitués comme faune branchée, accros à ses fruits de mer comme à ses classiques bistrotiers (fricassée de coques et couteaux, homard bleu au Kari Gosse, paris-brest).

LE PLATEAU. Composé pour 1 à 3 personnes, ou modulable selon vos envies, il met à l'honneur, selon arrivage, les huîtres maison (plates de Belon et perles noires Cadoret) mais aussi les spéciales Utah Beach de Jean-Paul Guernier, bulots, crevettes roses (bio) et grises, bigorneaux, étrilles, palourdes... Les quantités sont généreuses, la qualité et la fraîcheur au rendez-vous, le cérémonial rodé, et les mayos (nature et aïoli) impeccables ! Une vraie valeur sûre.

BRAVO. La vente à emporter, le service à l'ancienne.

DOMMAGE. La salle un peu vide, ce midi de début de semaine.

22, rue Paul-Bert (11 e). Tél. : 01 43 72 76 77. Tlj sf dim. et lun.

Le plus signature: Dessirier

PLATEAUX. De 36 à 240 €.

CARTE. 60-120 €.

LE LIEU. Depuis 1996, la famille Rostang - le chef Michel et ses filles Caroline et Sophie qui l'ont rejoint ensuite dans le groupe - veille au grain de cette institution marine, créée en 1883. Prisée des déjeuners et dîners d'affaires, l'adresse a été repensée et relookée en 2010, dans l'esprit d'un seafood bar plus contemporain, tout en gardant ses atouts classiques, histoire de ne pas perdre totalement la clientèle. Soupe de poissons, salade d'ailer de raies et lentilles, et autre gratin de macaroni et homard, se succèdent à table, dans la salle principale ou dans les petits salons privatisables.

LE PLATEAU. L'écailler travaille dehors et il ne chôme pas puisque pas moins de six plateaux sont proposés, de la simple assiette découverte (36 €, 12 huîtres de quatre variétés) au plateau géant (240 € avec notamment homard bleu de Bretagne et tourteau entier). Le plateau Seafood (65 €) est une bonne solution en solo avec 12 huîtres dont les grosses spéciales n° 2 d'Utah Beach et les excellentes belons n° 2 de chez Cadoret, plates et au redoutable goût de noisette. Crevettes roses et bulots sont également de la partie, ainsi qu'une petite assiette de saumon mariné maison.

BRAVO. Les bons desserts, dont le millefeuille à la vanille Bourbon.



DOMMAGE. Les vins au verre très chers.

9, place du Maréchal-Juin (17 e). Tél. : 01 42 27 82 14. Tlj.

La plus étoilée: Gaya

Gaya (7ème) Marco Strullu

PLATEAU. 135 € (pour 2).

CARTE. 85-125 €.

LE LIEU. Installée depuis quatre ans en lieu et place de la Ferme Saint-Simon, la brasserie chic à dominante marine de Pierre Gagnaire affiche une étoile - méritée ! - au Guide rouge. Le cadre feutré et confortable signé de son complice Marcelo Joulia (murs vert d'eau, panneaux de bois, tables en marbre) joue la carte de l'élégance décontractée, avec notamment d'étonnantes photos d'artistes au mur.

LE PLATEAU. Servi pour deux (mais ajustable en solo), midi comme soir, c'est l'incontournable de la carte. Et pour cause, chaque fruit de mer, dressé dans sa coquille ou sa vaisselle en trompe-l'œil, est cuisiné selon une recette aussi audacieuse que délicieuse, de l'huître en glace, chou-fleur et citron caviar, véritable shoot de fraîcheur, au carpaccio de noix de saint-jacques, avocat et citron vert, tout en rondeur, en passant par le tourteau mayo au raifort, les couteaux aux algues, les amandes au poireau ou encore les langoustines au sirop gluant de pamplemousse. Le tout escorté d'une bisque de crustacés et vermicelles grillés servie dans une tasse à café, à siroter tout au long de la dégustation. Le plateau peut vous laisser un peu d'appétit : foncez alors sur la tartelette déconstruite aux oignons du Perche, palourdes, pétales de merlan et son jus crémé !

BRAVO. Le service pro mais pas coincé, la salle privative pour grande tablée.

DOMMAGE. Les tarifs qui nous empêchent d'en faire notre cantine.

6, rue de Saint-Simon (7 e). Tél. : 01 45 44 73 73. Tlj sf dim. et lun.

La plus «d'auteur»: Clamato

Clamato (11ème) B. Schmuck

PLATEAU. 70 €.

CARTE. 30-50 €.

LE LIEU. Inutile de présenter Théo Pourriat et Bertrand Grébaut, les deux acolytes derrière Septime, le plus cool de tous les restaurants étoilés. Juste à côté, la petite sœur marine Clamato s'est forgée elle aussi une solide réputation au fil des années. Parce qu'on s'y sent bien également et parce que c'est beaucoup plus qu'une adresse de la mer. L'esprit créatif et gourmand de Septime irrigue la carte, des coques au beurre blanc de savagnin, à gloutonner sans modération, à la tarte aux oignons caramélisés, sardines et crème crue, en passant par la cocotte de seiche, cuisinée comme un ragoût.

LE PLATEAU. Une formule unique, idéale en entrée pour une table de 2-3 personnes, afin de piocher ensuite dans la carte. Au programme : trois fois quatre huîtres (Utah Beach n° 3, Isigny n° 3 et fine de claire d'Oléron n° 3) que l'on peut pulser d'un trait d'un excellent vinaigre de pommes, 6 amandes charnues du Mont-Saint-Michel, 6 palourdes de Plougastel, et un demi-tourteau de Boulogne-sur-Mer à triturer avec sa minifourchette et tremper dans une mayonnaise niveau une étoile !

BRAVO. L'ambiance, la créativité.

DOMMAGE. Pas de réservation. Veuillez à arriver tôt, pour espérer avoir une table au premier service du soir, qui débute à 19 h.



80, rue de Charonne (11 e) Tél. : 01 43 72 74 53. Tlj.

La plus «grande brasserie»: La Lorraine

PLATEAUX. De 22 à 185 €.

CARTE. 45-95 €.

LE LIEU. Voici plus d'un siècle que cette brasserie marine cossue, propriété du **groupe Bertrand**, géant de la restauration, fait les beaux jours de l'ouest parisien. Rafrâchie il y a quatre ans par la décoratrice Laura Gonzalez, elle arbore fresques murales d'algues dansantes, colonnes enrubannées de cordages, luminaires façon coraux... Sans pour autant tomber dans le kitsch.

LE PLATEAU. Dès l'entrée, le banc d'écailler comme le sol en mosaïque de poissons donnent le ton : si la carte aligne les classiques iodés (choucroute de la mer, fish & chips, sole meunière) comme carnés (tartare, rognons de veau), coquillages et crustacés tiennent ici la vedette. Proposés en plusieurs plateaux soignés, pour 1 ou 2 personnes, mais aussi à l'unité, huîtres creuses et belons (Cadoret), fines de claire et spéciales Gillardeau, homard canadien, crevettes roses, amandes, vignots... Sélectionnées par Rabah Guechoud, champion de France écailler, en association avec Ethic Ocean qui défend une pêche durable. Si le pain et le tourteau déçoivent, le reste s'avère honnête, avec une mention spéciale pour les bulots.

BRAVO. Le service continu tous les jours, le décor réussi.

DOMMAGE. Le placement tout au fond de la salle, malgré notre réservation ; la fricassée de seiche, présentée comme entrée signature, immangeable.

2, place des Ternes (8 e). Tél. : 01 56 21 22 00. Tlj.

La plus festive: Le Collier de la Reine

PLATEAUX. 43, 86 et 159 €.

CARTE. 40-70 €.

LE LIEU. À 2 kilomètres de leur carré d'adresses rue des Petites-Écuries (Déviant, Hôtel Bourbon, Da Graziella, Vivant 2) et dans ce qui fut la cantine nippo-pop Nanashi, le groupe Savoir Vivre a installé récemment cette table de style. Derrière l'immense bar tout en longueur, le look indus et les néons font merveille avec les nappes blanches. La carte aussi invite au mélange des genres entre jolies tapas (tartare de bœuf aux anchois ; chinchard pommes à l'huile) et plats plus costauds (vol-au-vent de volaille, poisson grillé pour deux).

LE PLATEAU. Les fruits de mer squattent le haut de la carte et se déclinent en plateaux fort bien dressés, qui prennent du volume et de la hauteur en fonction de la commande. Meilleure option pour deux, le King (86 €) combine 24 huîtres dont les excellentes creuses de Bretagne de chez Crénéguy, 9 moules, un carpaccio de poulpe, 6 langoustines et des bulots, redoutables avec la mayonnaise à l'estragon.

BRAVO. La cave à vin du sous-sol, en mode speakeasy, où l'on peut aussi manger. Les excellents cocktails. La carte, riche en propositions.

DOMMAGE. Déjà dit ici, les tables trop petites par rapport aux plateaux.

57, rue Charlot (3 e). Tél. : 01 89 16 02 50. Tljs et le midi, unqt sam et dim.

ET AUSSI

Langosteria.

Dans le tout nouveau Cheval Blanc, la table milanaise chic a pris ses quartiers et complète l'offre gastronomique. Les poissons, coquillages et crustacés prennent la pose



au bar dans une grande vitrine réfrigérée. Le plateau de fruits de mer (150 €) compile 10 huîtres, des clams, praires, amandes et bulots ainsi que, délice méditerranéen rare, des langoustines et gamberi rossi, toutes siciliennes, nous promet-on.

Cheval Blanc. 8, quai du Louvre (1^{er}). Tél. : 01 79 35 50 33. Tlj sf lun mar.

Le Dôme.

Une partie du cœur marin de Paris bat dans ce restaurant de poissons créé fin XIX^e et devenu une véritable institution au fil des visites d'artistes célèbres et autres penseurs. L'adresse reste dans son époque avec son décor végétal, imaginé par Axel Huynh. Cinq plateaux de fruits de mer à la carte, de 45 € pour le premier (8 huîtres) à 195 € pour le Haute Mer (12 huîtres, homard, langoustines, gambas). Les autres sont à 78 €, 90 € et 165 €.

108, bd du Montparnasse (14^e). Tél. : 01 43 35 25 81. Tlj.

Girafe.

Pour déjeuner ou dîner les yeux dans les yeux avec la tour Eiffel, rendez-vous dans la table marine du très mondain groupe Paris Society (Gigi, Mun, Coco, Perreuche...). Au milieu des beautiful people, n'oubliez pas de gober vos huîtres avec style ! Quatre compositions de plateaux sont disponibles de 80 € pour le classique (6 huîtres, crevettes, langoustines, bulots) à 270 € pour celui à partager pour deux, avec les mêmes ingrédients, accompagnés de pinces de crabe et d'un homard entier.

Palais de Chaillot. 1, place du Trocadéro (16^e). Tél. : 01 40 62 70 61. Tlj.

Le **Petit Victor Hugo**.

Dans l'escarcelle du **groupe Bertrand** également, cette brasserie marine a elle aussi été reliftée récemment par l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez, dans une ambiance années 1970 assez marquée mais fort réussie. L'assiette de l'écailler (35 €) convoque 6 huîtres (Dupuch et Gillardeau), des crevettes et des bulots, tandis que le plateau PVH (55 €) y ajoute un tartare de saumon d'Écosse, un sashimi de thon et un ceviche de daurade. Pour 145 €, homard et caviar baeri (30 g) s'invitent à la fête.

143, av. Victor-Hugo (16^e). Tél. : 01 83 26 00 01. Tlj.

