



LE FIGARO SCOPE

À PARIS...

Les dix meilleures tables des Hauts-de-Seine

Alice Bosio et Emmanuel Rubin

Piochées parmi les nouveautés comme des valeurs sûres, voici nos adresses favorites pour un repas complet en dessous de 50 euros (ou presque) dans le 92.

Après avoir écumé les vingt arrondissements de Paris, il était plus que temps de nous attaquer aux Hauts-de-Seine, d'autant que les ouvertures de qualité s'y bousculent.

Bistronomique
Café César

Voici le genre de bistrot pour lequel on traverse volontiers le périph ! Un espace lumineux tendance loft (murs en brique, tables en bois clair, lustres boules, bar carrelé bleu) et une vaste terrasse au calme, en face du cimetière de Clichy, accueillent depuis une petite année Charles Boixel, chef au CV étincelant (Robuchon, Le Squer, Gagnaire, Frechon), et Baptiste Guegan, qui gère la salle avec décontraction. Le temps d'une imbattable formule déjeuner ou dans une belle carte saisonnière, les assiettes, aussi créatives que gourmandes, témoignent une belle maîtrise des sauces, jus et bouillons : tartelette automnale aux champignons et œuf parfait coulant, cabillaud japonisant dans sa cataplane avec dashi et udon, saint-jacques snackées, gnocchis moelleux et sauce crémée... Sans oublier le cookie à partager, régressif à souhait.

POUR QUAND ? Un samedi midi en famille (menu enfant à 12 €).

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Les croustillants de pomme de terre surmontés de tartare de bœuf.

30, rue Chance-Milly (Clichy).

Tél. : 01 47 94 96 86.

Tlj sf dim. et lun. Menus : 22,50 €

et 27,50 € (dég.). Carte : 50-80 €.

Bistrot de quartier
Rosette

Heureux les Clichois qui comptent également, depuis un an et demi, ce bistrot que chacun aimerait avoir en bas de chez soi (d'ailleurs, il affiche souvent complet). Son enseigne et son ambiance semblable à celle des bouchons sont autant de clins d'œil aux origines lyonnaises de Camille Aldon, sommelière et cofondatrice avec son compagnon de chef Arthur Auguy - le couple s'est rencontré au Meurice. Le cadre est chaleureux, le service turbine avec le sourire, les plaques chauffent dans la cuisine rouge et blanche. Menus à prix doux, choix végété, plats canailles, originaux et de saison (pâté croûte de compét, poêlée de cèpes généreuse, bœuf Wellington, lieu jaune chou pointu confit et jus crémé...), carte des vins soignée, terrasse : une adresse qui a tout bon !

POUR QUAND ? Au déjeuner, pour la formule « retour du marché ».

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Le moelleux au chocolat coulant à cœur, servi dans sa petite casserole cuivrée avec quenelle de crème double.

77, rue de Paris (Clichy).

Tél. : 01 47 72 67 51. Tlj sf sam. (dég.)

et dim. Menus : 22 €, 23 €, 27 € (dég.)

et 38 €. Carte : 50-75 €.

Auberge urbaine

Baca'v

Le patron, Émile Cotte, est d'origine limousine. Après s'être rêvé rugbyman, il se forme auprès d'Anton, Savoy et Solivérès, avant de devenir chef de Drouant. En 2021, il lance son

« bistrot cave à manger » dans le 5^e - confié depuis à Gilles Choukroun -, dédoublé l'année suivante en face du métro Billancourt. Deux étages, 250 m² et plusieurs salles aux tons boisés façon auberge urbaine, où le canaille, le bourgeois, le viandard, le beurre et la crème sont à l'honneur. Dans le menu plafonné à 45 €, midi et soir, un œuf parfait fromagé et son velouté de potimarron servi en salle, avec petits croûtons et herbes fraîches, un risotto de fregola caché sous une montagne de légumes croquants, un millefeuille chocolat et praliné coquin. Maîtrise et gourmandise !

POUR QUAND ? Un bon gueuleton entre copains à l'estomac solide.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Le spectaculaire vol-au-vent « cardinal » (homard, ris de veau, volaille, champignons), ne figurant pas au menu à 45 € - il est à 39 € - mais qui mérite le détour.

33, av. du Général-Leclerc

(Boulogne-Billancourt).

Tél. : 01 55 60 79 95. Tlj sf sam. (dég.)

et dim. Menus : 32 € (dég.), 45 € et 59 €.

Carte : 45-100 €.

Néobrasserie
Amalthée

Preuve qu'elle fait courir, courir, la banlieue, cette neuve brasserie du voir et de l'être vu. Ici le Tout-Boulogne s'amuse à boulder le périph à 50 km/h et les beaux quartiers de la capitale pour se retrouver, en bas de chez lui et à moitié prix, à fréquenter des banquettes Sarah Lavoine, tartiner du tarama sur toast Poujauran, fourailler un calamar frit aïoli, parler fort entre pommes frites et foie de



veau balsamique, briser son entre-soi en même temps que sa pavlova. Compatible du parisianisme (et de l'inflation), ceux de la grande ville commencent à y venir et y revenir en vantant les vertus soudaines de l'extra-muros.

POUR QUAND? Trop rare pour ne pas en profiter, le dimanche soir!

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

La milanaise de « Chez André ».

32, av. Jean-Baptiste-Clément

(Boulogne-Billancourt).

Tél.: 01 46 03 01 29.

Tlj jusqu'à 23 h. Carte: 45-70 €.

Bistrot contemporain Sienne

On dira que lui n'a pas attendu que les environs de Paris s'offrent une revanche. Cinq ans après sa table étoilée à Rueil-Malmaison (Ochre), Baptiste Renouard cultive le bon voisinage en sortant Saint-Cloud de sa torpeur culinaire. L'instant (du casse-croûte au dîner) comme l'espace d'un double étage où la nouvelle bourgeoisie autochtone se découvre un bistrot verrière qui lui ressemble. Les pantalons de velours y tombent sur les baskets cirées, les petits pulls pastel sur les épaules, les assiettes céramiques sur les tables sans nappe et, au menu, l'émulsion basquaise sur l'œuf parfait en piperade, l'aïoli romarin-bulot sur le cabillaud nacré et le chocolat chaud sur un souvenir du chef (on ne vous en dit pas plus sur ce dessert franchement épatant).

POUR QUAND? Le samedi midi, jour de marché, pour la proximité avec les nouvelles halles.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

La blanquette de veau au raifort.

46, bd de la République

(Saint-Cloud).

Tél.: 01 86 04 07 48.

Tlj sf dim. et lun.

Menus: 34,99 € (déjeuner) et 39,99 €.

Bistronomique Cabane

Billancourt n'est pas loin mais c'est peut-être de Nanterre qu'il ne faut pas désespérer. Trop longtemps

coincée entre son université à cheveux longs et l'ombre des tours non moins hérissées de sa voisine Défense, celle-là revendique une certaine idée de la gastronomie. Du moins du côté de cette Cabane qui, depuis peu, milite pour sortir le cœur de ville de ses tristes appétits périphériques en disposant des assiettes fufutes et vinage, sympathiques à accompagner un décor moitié loft, moitié bistrot. L'œuf bio basse température nourri de courge, magrets fumés et neige de fourme d'Ambert, le boudin noir également enrobé de mousseline céleri-pomme et jus crémé à la moutarde comme la grosse figue de Solliès rôtie, sablé breton et glace de feuille de figuier prouvent que, passés quelques tics de dressage, ce qui reste de judicieux dans le « bobovisme » parisien s'avère parfaitement soluble en banlieue.

POUR QUAND? Plutôt en fin de semaine, déjeuner ou dîner.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Poireaux confits et bulots de Pirou-Plage, mayo au miso et crème iodée.

10, rue du Docteur-Foucault (Nanterre).

Tél.: 01 47 25 22 51.

Tlj sf dim., lun., mar.

Menus: 35 € (déjeuner) et 47 €.

Bistrot contemporain Micheline

Dernier-né de ce drôle de label des Bistrot Pas Parisiens qui, depuis dix ans, d'Asnières à Colombes, de Puteaux à Rueil, emballent les Hauts-de-Seine à faire la niaque à la capitale. Toujours une enseigne qui fait « pouët-pouët » quand on la dit (cette fois, Micheline, après Splash, Tata YoYo, Papa Pool), toujours un décor qui ne fait pas dans la demi-mesure (cette fois, l'ancienne gare de Sèvres « recostardée » sur trois niveaux de faux club anglais), parfois un grand nom de chef collé à la carte pour faire causer. Pour l'heure, l'inattendu triple étoilé de Fontjoncouse Gilles Goujon déroule opportun potage Parmentier, filet de hareng mariné (bien vu, le genièvre), courtoise blanquette de veau et dernières fraises Charlotte patientées au sucre, olives noires confites et glace vanille. À 39 €, on ne va pas lui reprocher de

n'avoir pas trop forcé le talent.

POUR QUAND? Vendredi soir avec les amis, samedi midi avec la famille.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

La rouille de seiche à la sétoise.

2, Grande-Rue (Sèvres).

Tél.: 01 77 37 86 87. Tlj sf dim. et lun.

Menus: 29 € (déjeuner) et 39 € (dîner pour le lancement, 50 € d'ici quelques semaines).

Bistronomique Les Petits Princes

Arnaud Duhem, celui par qui la fameuse Régalerie de la porte d'Orléans (devenue Les Petits Parisiens) a sauvé sa bonne gueule et son riz au lait, réplique, dans une montée de Suresnes, cette même faconde de salle en poche. Comme à la maison mais nettement mieux qu'à la maison, où la table voisine vire vite complice à partager la bonne mâche d'un fringant tartare de thon blanc végétalisé de radis daïkon et rhubarbe. Mais aussi ce jus à l'orientale judicieux à faire d'un bar grillé une presque bouillabaisse et, encore, toujours, révéler l'insatiable d'un des meilleurs riz au lait du monde qui vous fait le looping en bouche. Ça tombe bien, au plafond des lieux, ils ont carrément collé une authentique aile d'avion.

POUR QUAND? Mercredi ou jeudi, comme une parenthèse offerte à la semaine.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

La canette rôtie, poire brûlée, betteraves en aigre-doux qui tombe son automne dans l'assiette.

26, rue du Val-d'Or (Suresnes).

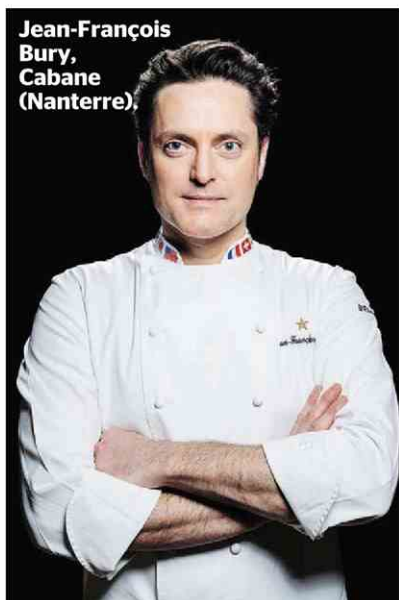
Tél.: 01 41 47 87 61. Tlj sf dim., lun. et mar.

(déjeuner). Menus: 25 €, 29 € (déjeuner) et 65 €.

Carte: 50-70 €.



Les Petits Princes (Suresnes).



Jean-François
Bury,
Cabane
(Nanterre).



Café César (Clichy).



Micheline (Sèvres).



Émile Cotte,
Bacà'v
(Boulogne-
Billancourt).

SERVICE DE PRESSE, LAURETTEATABLE, THOMAS LEVY

Tradi Au Père Lapin

Dites Suresnes, on vous répondra hateur. Son charme autant que son embaras. Un village colline dont ce Père Lapin a su tirer parti en ouvrant grand les yeux de sa baie vitrée sur l'Ouest parisien, sans que l'on sache vraiment si on se retrouve attablé dans une chic guinguette, un bistrot au vert ou un resto d'altitude. Il y a un peu de tout cela avec, au loin, la tour Eiffel semblant sortir de la forêt. Si la salle a la tête dans les nuages, l'assiette garde les pieds sur terre, soutenant ce qu'il faut de recettes balançant entre le vent du moment (coques à l'estragon et mezcal) et un beau fixe de classicisme (rare truite d'Île-de-France poêlée, pommes vapeur et beurre blanc au cresson; râble de lapin farci aux champignons; rognons de veau Strogonoff).

POUR QUAND ? Ouvert le lundi, bien vu ! On suit.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

La fraise et pied de veau sauce tortue.

10, rue du Calvaire (Suresnes).

Tél. : 01 45 06 72 89. Tlj sf dim. (dîn.).

Menu : 38 € (déj. sem.). Carte : 45-80 €.

Bistrot voyageur Le Saint-Joseph

Benoît Bordier, étoilé (Chez Jean) puis bistrone de la première heure (La Régalerie) à Paris, a repris cette table en 2017, avec son épouse, Catherine (en salle), non loin de la Défense. Le service chaleureux compense le cadre un peu vieillot (papier peint fleuri, banquettes) et étrié de l'adresse, véritable repaire d'habitues, fidèles à la spécialité maison, le ris de veau bien doré, servi avec purée, poêlée de champignons et

jus de viande. Le chef a pourtant l'idée maline de changer régulièrement sa carte au gré de ses voyages, dans des assiettes gourmandes jouant sur les textures et oscillant entre ménager et créativité. Dernièrement, de retour d'Andalousie, il épatait avec un crudo de gambas à la chair soyeuse, fouettées par deux condiments oseille et romesco, rassurait avec une volaille farcie, chorizo et pommes de terre, mais laissait perplexe avec un crémeux de maïs à la verveine en dessert.

POUR QUAND ? Un dîner en duo en fin de semaine.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER.

Le riz au lait bien crémeux twisté à la fève de Tonka, avec son petit pot de caramel laitier.

100, bd de la République (La Garenne-Colombes). Tél. : 01 42 42 64 49.

Tlj sf sam. (déj.), dim. et lun. Menu : 45 €.