LE FIGARO

PAYS :France
PAGE(S) :36;37
SURFACE :48 %
PERIODICITE :Quotidien

RUBRIQUE :Scope scope à paris..
DIFFUSION :317225
JOURNALISTE :Alice Bosio

► 7 avril 2023 - N°24456

LE FIGARO scope À PARIS ...

# PÂQUES ŒUFS, LAPINS, POULES, FRITURES : OÙ LES DÉGUSTER VRAIMENT ?

DÉCOUVREZ NOS BELLES ADRESSES, DANS LA CAPITALE ET ALENTOUR, POUR CES INCONTOURNABLES PASCALS DONT LES VERSIONS CHOCOLATÉES FONT SALIVER PETITS ET GRANDS.

ALICE BOSIO @alicebosio
ET HUGO DE SAINT PHALLE
@Hugo25Phalle

Plutôt que de proposer une énième sélection de chocolats, les fêtes de Pâques nous ont inspiré ce dossier décalé mais plein de gourmandise. À vous œufs, lapins, poules et fritures... mais en vrai !

## LES ŒUFS MAYO DE GRANDE BRASSERIE

**PLAT :** 13 €.
**CARTE :** 45-80 €.
*6, rue de la Bastille (4e).*
*Tél. : 09 75 80 99 72. Tlj.*

**LE LIEU.** Un cadre rétro chaleureux et rutilant - superbe mosaïque d'origine au sol, banquettes en cuir noir moelleuses, fresque rétro, nappes blanches, miroirs XXL et colonne à facettes -, des classiques bourgeois (cromesquis d'escargots persillade, côte de cochon panée, profiteroles) parfaitement exécutés, un service en blanc rapide et détendu : à la reprise de ce qui fut le Petit Bofinger, le jeune Adrien Spanu, ancien de chez Passerini, épaulé par le chef Grégoire Simon, coche toutes les cases de la brasserie de rêve.
**LE PLAT.** Outre une cuisson parfaite des trois demi-œufs, servis à juste température, généreusement nappés d'une mayo irréprochable et parsemés de feuilles de cerfeuil, la spécificité du lieu est de servir cette entrée sur un lit de... céleri rémoulade, lui aussi bien moutardé, dans les règles de l'art. Deux stars de bistrot en un pour un duo d'enfer, qui n'a pas remporté par hasard, en novembre dernier, le titre de champion du monde de l'œuf mayo 2023 délivré par l'Association de sauvegarde de l'œuf mayonnaise.
**BRAVO.** Le service tardif (jusqu'à 22h45), les vins naturels pour les amateurs.
**DOMMAGE.** Le tartare au couteau, en dessous ce soir-là : quelques morceaux de bœuf un peu durs, et le bol de salade assaisonné à la va-vite.

## LE SCOTCH EGG DE LOLO BISTROT

**PLAT :** 12 €.
**CARTE :** 40-50 €.
*53, rue du Faubourg-Poissonnière (9e).*
*Tél. : 01 53 62 95 68. Tlj sf dim. et lun.*

**LE LIEU.** Après la cave à manger Lolo, le bistrot ! Le duo Christophe Juville (le réseau Spok, 50 restaurants en franchise dans toute la France) et Loïc Minel a doublé la mise. Et, vu la superficie relativement réduite de la cave, ce n'est pas pour nous déplaire. D'autant que le bistrot reprend les codes de son aînée, avec son éclairage rougeoyant charmeur, sa dégaine détendue et sa cuisine ouverte. En cuisine, le chef Zac Gannat propose des assiettes de tempérament, à la fois gaillardes dans leur propos et audacieuses sur les accords. Un ton qui sied parfaitement au registre du lieu, invitant à partager les tapas.
**LE PLAT.** Monument de la cuisine britannique, le scotch egg a déjà pointé le bout de sa coquille dans plusieurs troquets parisiens. Ici, il procède du même élan roublard - dans le bon sens du terme - que le reste de la carte. Il reprend les codes du classique : l'œuf est coulant, enfermé dans une boulette de chair à saucisse elle-même panée. Mais l'ensemble a beaucoup plus de caractère car la farce est réalisée à base de chair à merguez bien relevée et repose sur un condiment à l'anchois. De quoi secouer le palais !
**BRAVO.** Casse-gueule sur le papier, la tartelette caramel-stilton s'avère être un modèle d'équilibre en bouche où le sucre et le fromage bleu réalisent un étonnant pas de deux.
**DOMMAGE.** Certains dressages un peu brouillons (l'eton mess en dessert, l'entrée - sans nom - à base de jambon Prince de Paris et saint-jacques).

## LA GIBELOTTE DE LAPIN DU PÈRE LAPIN

**PLAT :** 25,50 €.
**CARTE :** 40-80 €.
*10, rue du Calvaire, à Suresnes (92).*
*Tél. : 01 45 06 72 89. Tlj sf dim. (dîn.) et lun.*

**LE LIEU.** Avec un nom pareil, impossible de ne pas voir figurer dans ce dossier d'humeur cette table historique des hauteurs de Suresnes. Une adresse que l'on vous recommande de garder en mémoire pour les belles soirées d'été où le barbecue fait des siennes et où la terrasse joue de ses charmes. Même si le lieu fonctionne évidemment en toute saison. Parce qu'en plus de son cadre il vaut la visite pour la cuisine remarquable de son chef Guillaume Delage, qui nous avait ébloui, il y a un bout de temps, à l'enseigne de feu le troquet Jadis (15e), et veille depuis quelques saisons à la destinée du Père Lapin.
**LE PLAT.** S'il a beaucoup apporté à la carte, il n'en a pas retiré l'une de ses recettes emblématiques, la gibelotte de lapin, qui a toujours été proposée ici, en hommage aux « lapins », sobriquet donné aux ouvriers venus participer à la construction du fort du mont Valérien voisin, à la fin du XIXe siècle. Servi fumant dans son sautoir, le ragoût délivre la dose attendue de réconfort, grâce à son délicieux jus de lapin travaillé au vin blanc, relevé de graines de coriandre, fenouil et autres épices.
**BRAVO.** Les suggestions néoclassiques en plus de la carte, preuve du vrai tour de main du cuisinier. Les gibiers fort bien traités en saison.

Tous droits de reproduction réservés

LE FIGARO

PAYS :France
PAGE(S) :36;37
SURFACE :48 %
PERIODICITE :Quotidien

RUBRIQUE :Scope scope à paris..
DIFFUSION :317225
JOURNALISTE :Alice Bosio

► 7 avril 2023 - N°24456

Au Père Lapin (Suresnes).

Tous droits de reproduction réservés