

Trop bon!

RESTAURANTS

Les pépites de la petite couronne

Cap à l'ouest, au-delà du périph, à la découverte de trois tables gastronomiques installées en banlieue et qui, prouesse ultime, réussissent à faire venir les Parisiens

Par Christel Brion



1

1 - Au Père Lapin, à Suresnes

Accrochée aux collines de Suresnes, cette institution, née en 1861, est gérée par Guillaume Delage, en place depuis 2019, et Johann Caillot, le restaurateur depuis 2008. Il règne comme un air de campagne sur ce jardin terrasse perché où trône le barbecue sur lequel le chef saisit le ris de veau réchauffé d'un beurre moussieux déglacé au citron et accompagné d'une béarnaise : un plat savoureux au délicat goût fumé.

► 10, rue du Calvaire, Suresnes. A la carte : entrées 11-18 €, plats 21-32 €, desserts 10-14 €.



2



3

2 - Café César, à Clichy

Des Batignolles, on se rend à pied jusqu'à cette rue calme aux larges trottoirs qui feront place à une belle terrasse de 40 couverts l'été venu. Le chef Charles Boixel vient d'ouvrir son propre restaurant après avoir fait ses classes, excusez du peu, chez Robuchon, Le Squer, Gagnaire et Fréchon. Le trentenaire, aidé en salle par Baptiste Guegan, propose une cuisine bien travaillée et simple, « lisible », insiste-t-il, juste relevée, ici, d'un trait de citron vert, ou là, de piment fumé. Comme ce poule grillé

accompagné de piperade, txistorra (saucisse piquante) et riz croustillant, un délice incontournable. Surtout, Charles Boixel est le maître des sauces, sa passion, comme ce jus qui accompagne une volaille au vin jaune ou, plus exotique, cette poitrine de cochon à la sauce teriyaki.

► 30, rue Chance-Milly, Clichy. Formule déjeuner : 22,50 ou 27,50 €. Plats à la carte : 24-32 €.

3 - Sienne, à Saint-Cloud

Après Ochre, sa table étoilée installée à Rueil-Malmaison, le chef Baptiste Renouard a ouvert avec sa femme, Morgane, un bistrot aux abords du nouveau marché des Avelines, sur les hauteurs du non moins cossu Saint-Cloud, toujours dans les Hauts-de-Seine. *The place to be* donc, et pas seulement pour l'emplacement. L'ancien « Top Chef » (saison 10) sait rassembler cuisine bourgeoise et interprétation personnelle plus contemporaine, sans oublier les recettes végétales, comme cet onctueux risotto au beurre d'oseille et asperges. Un savoir-faire particulièrement cher à Morgane, végétarienne.

Parmi les plats signatures, on relève le merlan Colbert, pané à l'anglaise dans une chapelure au sarrasin, les quenelles de brochet, qu'on ne retrouve pas si souvent sur les cartes, avec une sauce très parfumée à la bisque d'écrevisse. On a le choix des accompagnements, on hésitera alors entre la purée façon Robuchon (à se damner) et la savoureuse jardinière végétale, qui, loin d'être une punition, montre une vraie maîtrise de la cuisson des légumes.

Près des grandes baies vitrées, la vue est imprenable sur la place du marché, qu'on imagine investie aux beaux jours par les tables du restaurant. Et on finit par un des desserts déjà iconiques du chef pâtissier Nicolas Innocenti.

► 46, bd de la République, Saint-Cloud. Formule déjeuner : 35 ou 42 €. Plats à la carte : 29-45 €.