



LE FIGARO SCOPE

Nos meilleurs combos ciné-resto dans la capitale

Alice Bosio et François Blanc

Les Halles, Odéon, Montparnasse... Où dîner avant ou après un film à proximité des principales salles parisiennes ? Tôt ou tard, suivez le guide !

Se restaurer et aller au cinéma le même soir relève souvent du casse-tête ! Voici quelques idées pour grignoter, ou s'attabler avant ou après un film dans les principales salles parisiennes.

Les Halles-Beaubourg

TÔT : CAFÉ LAITCHA. En annexe de son étoilé sinophile passionnant et de sa boutique de thé, la discrète Adeline Grattard ouvre les portes de son univers à toutes les bourses à travers son café traiteur Lai'tcha, qui a la riche idée d'ouvrir dès 18 h en semaine - et en continu le samedi -, pour pouvoir plus sereinement s'asseoir devant un film de 3 h. Elle s'y amuse, avec simplicité et malice, de ses références chinoises et au-delà : la gamme de dim sum propose par exemple de salivants bouchons au porc et combava à la réunionnaise. Nems, bo buns, soupes au lait de coco, baos au porc laqué, porc aigre doux : les influences sont égrenées sous des jours plus ou moins traditionnels.

7, rue du Jour (1^{er}). Tél. 01 40 26 05 05.
Mar. au ven. de 12 h à 14 h 30 et de 18 h à 22 h, sam. de 12 h à 22 h. Carte : 25-35 €.

TARD : À L'ÉPI D'OR. Dans l'arrondissement voisin des ambitions étoilées de son Grand Restaurant, Jean-François Piège s'est mis en tête de réveiller les Halles, en donnant un coup de fouet au Ventre de Paris. Près de sa Poule au Pot, il régale aussi À l'Épi d'Or, son bistrot convivial et plus abordable, qui, dans ce quartier qui ne dort jamais, prend les réservations jusqu'à 22 h. Et il est toujours passionnant de découvrir ce que les chefs tricotent avec des références plus triviales : œufs mayo, terrine, croque-monsieur ou steak tartare version Jean-François Piège ont la solidité technique et le sens du goût nécessaires pour rivaliser avec les souvenirs qui nous habitent tous. La blanquette, fondante, ronde sans paraître riche, mérite à elle seule le déplacement.

25, rue Jean-Jacques-Rousseau (1^{er}).
Tél. : 01 42 36 38 12. Tlj sf WE,
de 12 h à 15 h et de 19 h à 23 h.
Menu : 46 €. Carte : 25-50 €.

Opéra

TÔT : PUBLIC HOUSE. C'était l'événement du début d'année 2024 : le réputé Calum Franklin ouvrait une grande brasserie à Paris, tête de gondole d'un renouveau de la gastronomie britannique jusque chez les « froggies ». À deux pas de l'Opéra Garnier, le magnifique et gargantuesque établissement accueille les gourmands en continu du petit matin à tard le soir. Reines des lieux, les « pies » (tourtes) sont la spécialité du chef - il leur doit sa célébrité. Pas de mauvais choix à l'horizon entre celle au bœuf braisé à la Guinness ou la version végétarienne aux pommes de terre et cheddar mûré. Pour un vrai goût british, tentez l'excellent sticky toffee pudding, gâteau noyé dans une sauce au caramel et au whisky sirupeuse et addictive.

21, rue Daunou (2^e). Tél. : 01 77 37 87 93.
Tlj de 8 h à 2 h. Menu : 19,50 €.
Carte : 30-60 €.

TARD : HANDO VENDÔME. Si vous avez déjà picoré des pop-corns pendant votre film, vous aurez peut-être envie d'une collation en sortant : Hando et ses handrolls - dernière réservation à 22 h -, sont alors l'option parfaite. Entre l'Opéra Garnier et la place Vendôme, la deuxième adresse de l'enseigne continue à rouler d'excellents handrolls, cousins allongés des makis à déguster au comptoir. La version à la crevette, d'une jolie mâche, et celle à la dorade royale sont d'une fraîcheur impeccable. Quelques sashimis complètent habilement le programme. En dessert ? On vous conseille les exquis mochis de la pâtisserie Tomo, version sésame noir ou thé vert grillé genmaicha, d'une douceur duveteuse.

25, rue Danielle-Casanova (1^{er}).
Tél. : 01 42 36 37 96. Mar. au sam. de 12 h à 15 h et de 19 h 30 à 23 h, WE de 12 h 30 à 17 h et de 19 h 30 à 23 h. Menus : 19 € à 42 €.

Odéon

TÔT : L'AVANT-COMPTOIR DU MARCHÉ.

Niché dans le marché Saint-Germain, le plus grand des bars à tapas lancés par Yves Camdeborde, et désormais repris par son neveu Julien, est un point de chute de choix pour grignoter avant une toile dans l'un des nombreux cinémas d'Odéon, puisqu'il ouvre en continu dès midi, et jusqu'à 23 h. Debout au comptoir, on déguste un large choix de petites portions dont les intitulés pendent au plafond (croquettes de jambon, parmesan ou morue, charcuterie Ospital, poêlée de chipirons...), arrosées d'une solide sélection de vins. S'il n'y a pas de place, jetez un œil dans les deux autres Avant-Comptoir (Terre et Mer) du carrefour de l'Odéon.

14, rue Lobineau (6^e). Pas de rés.
Tlj de 12 h à 23 h. Carte : 20-40 €.

TARD : LA BRASSERIE DES PRÉS. Dernière commande à 22 h 30 (23 h le week-end) pour la quatrième adresse du groupe Nouvelle Garde (Brasseries Bellanger, Dubillot, Martin...), planquée sur trois niveaux dans sa cour historique classée et piétonne qui déboule sur le boulevard Saint-Germain. Comme dans les autres brasseries du groupe, des prix doux (ra-

res dans le quartier !), un décor chamarré et une tradition cocardière célébrée jusqu'au kitsch, dans d'honnêtes assiettes qui soignent leur sourcing : pâté en croûte, soupe à l'oignon, saucisse-purée, gigot d'agneau rôti à partager, paris-brest... Un bar à cocktails dansant se niche au deuxième étage pour prolonger la soirée.

6, cour du Commerce-Saint-André (6^e).
Tél. : 01 42 03 44 13. Tlj de 12 h à minuit.
Carte : 30-50 €.

Champs-Élysées

TÔT : ENNI UDON. Si Enni Udon a eu le nez fin en soignant son décor pour



mieux s'intégrer au Triangle d'Or - belle cuisine ouverte et alcôves de bois intimistes -, cet izakaya japonais reste un rare repère abordable pour bien manger autour des Champs-Élysées - et ce dès 18h ! Ici, c'est le royaume de l'udon, cette épaisse nouille légèrement élastique à manger chaude dans un bouillon dashi ou froide arrosée d'une sauce. La version dashi, claire et parfumée, est idéale pour la saison fraîche. Points bonus pour le karaage, poulet frit impeccablement aérien, parfait pour ouvrir les hostilités. Et s'il vous reste un peu de place, le dorayaki tient la route, deux pancakes qui renferment de la pâte de haricots rouges sucrée.

6, rue de la Renaissance (8°).

Tél.: 07 45 07 06 85.

Tlj de 11 h 30 à 22 h 30. Carte: 25-40 €.

TARD : LE DRUGSTORE. Emblème des Champs, le Publicis Drugstore a toujours misé sur la gastronomie et ses horaires en continu pour accueillir touristes et Parisiens du coin dès le petit matin ! Son bistrot, le Drugstore, a été confié depuis de longtemps à l'ancien triple étoilé Éric Frechon, dans un esprit international qui joue autant sur le franco-français - escargots, excellente soupe à l'oignon -, que sur le voyage - crudo de daurade au leche de tigre, salade de vermicelle Tom-Yum. En dessert, ne vous privez pas de l'incontournable riz au lait, marbré d'un épais caramel et de croustillants éclats de nougatine de riz soufflé. L'offre de tea time est d'ailleurs une bonne alternative si vous cherchez une copieuse collation avant votre séance, salée comme sucrée.

133, avenue des Champs-Élysées (8°).

Tél.: 01 44 43 77 64. Tlj de 8 h (10 h le WE) à minuit (2 h ven. et sam.). Carte: 50-75 €.

Bercy-BnF

TÔT : LA FELICITÀ. Pizzas napolitaines, pâtes, antipasti, focaccias, piadines, tiramisu et même burgers ou nuggets : difficile de ne pas trouver son bonheur dans le food court XXL de Big Mamma contigu à Station F. Situé à cinq minutes seulement du MK2 Bibliothèque, en service continu jusqu'à tard et dès midi le week-end, ses 4500 m² où sont disséminés les différents stands, bars et tables d'hôte, sont à voir au moins une fois, entre l'ancien wagon transformé à bar à

desserts et les plantes vertes luxuriantes. Sans oublier la programmation festive et la grande terrasse aux beaux jours.

5, parvis Alan-Turing (13°). Tlj de 8 h 30 (12 h le WE) à 23 h 30 (dim. et lun.), minuit (mar. à jeu.) et 1 h 30 (ven. et sam.). Carte: 15-30 €.

TARD : AU TROU GASCON. Il faut marcher quinze bonnes minutes pour s'y rendre depuis l'UGC Ciné Cité Bercy de cour Saint-Émilion, mais le jeu en vaut la chandelle. L'ancien fief d'Alain Dutournier, récemment repris avec la Mar-seillaise Sarah Chougnat-Strudel (Regain) aux fourneaux, accepte les réservations de 19 h à 22 h 30. L'occasion de découvrir dans un cadre de bistrot chic une belle cuisine bourgeoise avec des twists dans l'air du temps : gâteau de foie blond, oignons doux sauce à l'anchois et huile pimentée, vol-au-vent garni de seiche, courge et bisque au safran, praliné olive-noisette et tulle au mélilot.

40, rue Taine (12°). Tél.: 01 88 61 56 31.

Tlj sf dim. et lun., de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h 30. Menu: 29 € (déjeuner). Carte: 40-60 €.

Montparnasse

TÔT : MOSUGO. Les chefs ont bien capté la popularité nouvelle de la street-food. À quelques mètres de sa table étoilée, Mory Sacko l'a bien compris avec son temple du poulet frit Mosugo, qui a l'amabilité d'ouvrir dès 18 h 30. Son poulet frit est particulièrement peu gras, croustillant et moelleux, réveillé d'épices cajun et glissé dans un délicieux pain bretzel de la boulangerie voisine La Petite Alsacienne - on peut aussi le manger seul, hors sandwich. À accompagner d'un jus de bissap tout en fraîcheur acidulée et de frites de patate douce. Un snack vite prêt, vite gobé ! Les cinémas de Montparnasse sont à 15 minutes.

22, rue Raymond-Losserand (14°).

Tél.: 09 82 55 83 72. Tlj sf lun., de 12 h à 14 h 30 et de 18 h 30 à 22 h. Carte: 20-30 €.

TARD : BOUILLON CHARTIER. Deuxième adresse des mythiques Bouillon Chartier, la version Montparnasse, ouverte en 1903, a aussi bien profité du retour en grâce de ces restaurants XXL populaires pour redorer son blason. Grands miroirs aux boiseries élaborées et

décoration Art nouveau sont en total accord avec l'adresse historique des Grands Boulevards. Ici, on ne vient pas pour de la grande cuisine mais pour des totems franco-français faits avec respect, à de tout petits prix et mangeables à toute heure, en continu. Œufs durs mayo, salade de museau, boudin purée, saucisse frites, quenelles, andouillette... Des valeurs refuges dans un cadre spectaculaire au service dynamique.

59, boulevard Montparnasse (6°).

Tél.: 01 45 49 19 00.

Tlj de 11 h 30 à minuit. Carte: 10-30 €.

Place de Clichy

TÔT : LE CYRANO. Juste derrière le Cinéma des cinéastes, et à deux pas de plus du Pathé Wepler, ce coquet troquet rétro a été repris il y a deux ans par la jeune chef autodidacte Charleyne Valet. On y sert dès 19 h, sur des tables en bois à touche-touche, des plats de bistrot avec des twists contemporains : pressé de langue de veau et gel pomme coing au kasha, tartare de hareng fumé et shiso vert, pot-au-feu au chipotle, tarte aux noix de pécan.

3, rue Biot (17°). Tél.: 01 40 07 55 05.

Tlj de 9 h (10 h dim.) à 00 h 30 (lun. et mar.).

1 h (mer. et dim.) et 2 h (jeu. à sam.).

Menu: 26,50 € (déjeuner). Carte: 40-50 €.

TARD : L'ELDORADO. Un peu plus loin, à l'orée des Batignolles, le restaurant de l'hôtel Eldorado, sorte de maison de campagne en ville reprise en 2023 par Pierre Moussié, accepte les réservations tous les soirs jusqu'à 22 h 30. Dans le cadre feutré du rez-de-chaussée façon jardin d'hiver, on déguste une honnête carte mêlant classiques bourgeois (escargots briochés, vol-au-vent de saint-jacques, vacherin flambé au cointreau) et assiettes dans l'air du temps (crudo de thon rouge, spaghetti au citron et origan, fruits givrés maison).

18, rue des Dames (17°).

Tél.: 01 45 22 35 21. Tlj de 8 h à 22 h 30.

Carte: 40-65 €.

Quais de Seine et Loire

TÔT : CAMBUSE. Côté quai de Seine, ce bar à vin et cave à manger sur deux étages sert dès 17 h 30 une belle sélection de 200 références de vins bio et naturels, français et européens, accompagnées de



produits tout aussi bien sourcés (Terra Candido, Maison Seguin, La Pantinoise, Tom Saveurs...). À côté des classiques planches de fromages et charcuteries, des œufs mayo miso et oignons frits, terrine, gnocchi, choux de Bruxelles et crème de nduja... Pensez à réserver en fin de semaine.

43, quai de Seine (19^e). Tél. : 09 82 55 11 71.

Du mar. au sam., de 17 h 30 à 23 h.

Carte : 15-30 €.

TARD : LE PETIT RHIN. « Bar des copains » : ce troquet de Laumière - situé à une dizaine de minutes à pied du MK2 quai de Loire -, reconnaissable à son auvent vert sapin et ses fenêtres jaunes, a tout du repaire de quartier. À sa formule imbattable du midi, succèdent, le soir - dernière commande à 22 h - des petits snacks bien faits à partager sur l'une des tables le temps de débriefer le film ou, encore mieux, au comptoir, pour discuter avec la sympathique taulière Estelle Renard. Bières artisanales, cocktails et vins nature s'escortent de croque coulant au morbier, gnocchis poêlés au citron et crème de parmesan ou tartare de veau au lait ribot et huile de ciboulette.

7, rue du Rhin (19^e). Tél. : 06 52 50 89 01.

Tlj sf dim., de 12 h (16 h le sam.) à 15 h

(lun.), minuit (mar. à jeu.) et 2 h (ven.

et sam.). Menu : 24 € (déjeuner). Carte : 15-20 €.



Brasserie des Prés (6^e).



À L'Épi
d'Or (1^{er}).

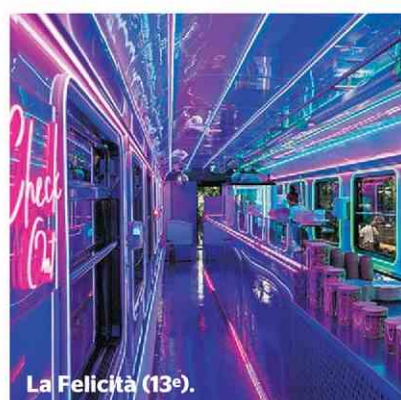
BRASSERIE DES PRÉS, BENEDETTA CHIALA, MOSUGO, JÉRÔME GALLAND, HANDO VENDÔME



Hando Vendôme (1^{er}).



Mosugo (14^e).



La Felicità (13^e).