



## 7 restaurants à découvrir aux portes de Paris

De l'autre côté du périphérique, quelques belles tables illuminent la banlieue et enchantent les papilles de ceux qui fuient la foule et la circulation de la capitale. Table étoilée ou brasserie, voilà sept restaurants qui vous feront oublier Paris...

L'Ours à Vincennes : un voyage étoilé avec Jacky Ribault

L'Ours à Vincennes : un voyage étoilé avec Jacky Ribault. DR

L'Ours est la tanière de Jacky Ribault à Vincennes. Ce chef truculent y propose une balade onirique dans un sous-bois imaginé par l'architecte Caroline Tissier. Couteaux de couteliers, assiettes de potiers, vases accueillant d'étonnants bouquets de fleurs... Les arts de la table sont soignés chez cet ours très bien luné qui concocte des plats raffinés qui n'oublie jamais d'être gourmands. Les plus beaux produits sont magnifiés par le talent de ce chef qui revendique ses racines terriennes et son enfance à la ferme. La seule table étoilée par le Michelin dans le Val de Marne est une pépite.

Menus à 70, 110, 150 et 250 euros. L'Ours : 10-12 rue de l'église 94300 Vincennes, [loursrestaurant.com](http://loursrestaurant.com)

Meïda à Saint-Ouen : la brasserie du sud de Mohamed Cheikh

Meïda à Saint-Ouen : la brasserie du sud de Mohamed Cheikh. ©Sadik Sans Voltaire

Si l'on vient à Saint-Ouen, c'est surtout pour les puces et leurs antiquaires. Mais si l'on pousse jusqu'au cœur de la ville, on découvre alors la brasserie méditerranéenne de Mohamed Cheikh. Révélé par sa victoire dans Top Chef 2021, ce chef ouvre ici son premier restaurant et frappe fort avec une salle à la décoration voyageuse où il propose une cuisine revisitant des plats du Maghreb mais aussi des recettes venues d'Italie, d'Espagne, de Grèce ou de Turquie. Chez Meïda, on se retrouve autour de plats de partage pour un repas qui ensoleille la banlieue.

Entre 8 et 19 euros pour les entrées, 19 à 25 euros pour les plats. Meïda : 10, place de la République 93400 Saint-Ouen-sur-Seine, [meida.fr](http://meida.fr)

Ochre à Rueil-Malmaison : la cuisine gourmande de Baptiste Renouard

Ochre à Rueil-Malmaison : la cuisine gourmande de Baptiste Renouard. ©Guillaume, Le Photographe du Dimanche

Ils ne sont pas nombreux les chefs, nés en Ile-de-France, qui ont décidé d'y rester travailler. Baptiste Renouard est de ceux-là, lui qui a ouvert en 2019, à 28 ans, son premier restaurant à Rueil-Malmaison. Deux ans plus tard, le guide Michelin lui décerne une étoile qui récompense la gourmandise et l'audace. La gourmandise, on la retrouve dans les sauces qu'il aime tant. L'audace, c'est de proposer des menus avec des plats qui peuvent surprendre. « Je ne cuisine plus de viande mais des abats pour que mes clients se souviennent d'avoir dégusté des plats qui sortent de l'ordinaire », assure ce jeune chef dont la cuisine est aussi très végétale. Des abats et des légumes, Ochre détonne et étonne !

Menu Sienne en 5 temps à 120 euros, menu Ochre en 7 temps à 160 euros. Ochre : 56 rue du Gué 92500 Rueil Malmaison, [ochre.fr](http://ochre.fr)



Café César à Clichy : la bistronomie vue par Charles Boixel

Café César à Clichy : la bistronomie vue par Charles Boixel. DR

Ouvert du petit-déjeuner au dîner, Café César est un lieu de vie où Charles Boixel décline les classiques de la bistronomie. Avec un talent qui transforme ce bistro en annexe d'une table étoilée ! Il faut dire que Charles Boixel a passé 17 ans dans les cuisines de grands chefs (Joël Robuchon, Christian Le Squer, Pierre Gagnaire, Eric Frechon...). Lorsqu'il déploie ses ailes, à l'automne 2023, il choisit cette rue tranquille de Clichy qui abrite un resto fréquenté jusqu'alors par les taxis parisiens. L'âme des lieux est donc bistrotière depuis toujours et ce chef y apporte une touche gastronomique qui change tout.

Comptez entre 14 et 19 euros pour les entrées, 26 à 48 euros pour les plats. Café César : 30 rue Chance Milly 92110 Clichy, [cafecesar.fr](http://cafecesar.fr)

Micheline à Sèvres : la dernière pépite des Bistrots pas parisiens

Micheline à Sèvres : la dernière pépite des Bistrots pas parisiens. DR

Impossible de parler de bonnes tables au-delà du périphérique sans évoquer celles des Bistrots pas parisiens. Ce petit groupe a ouvert en banlieue une myriade d'adresses qui offrent toutes un décor soigné, des plats réconfortants et abordables. Micheline, leur dernière adresse, ne déroge pas à cette règle. Nichée dans une ancienne gare, elle séduit d'abord par son décor. La vaste salle vous donnant le sentiment d'être l'invité d'un club de polo anglais. Les assiettes, elles, sont empilées sur les tables et attendent la gourmande cuisine signée Gilles Goujon, un chef triplement étoilé près de Narbonne. Chez Micheline, on vient pour le décor et on revient pour la cuisine !

Menu à 39 euros (offre de lancement puis 50 euros). Micheline : 2 Grande Rue 92310 Sèvres, [bistrot-micheline.fr](http://bistrot-micheline.fr)

La Machine à coudes : table vivante à Boulogne-Billancourt

Rémi Braflan et Marlène Alexandre Buisson ©Sadik Sans Voltaire

Fondée il y a une douzaine d'années par Marlène Alexandre Buisson, une ancienne avocate qui a « tout lâché » par amour de la gastronomie et des vins, La Machine à coudes s'est imposée grâce à sa cuisine créative. Depuis quelques mois, Marlène est accompagnée par un nouveau chef, Rémi Braflan, avec qui elle forme un duo complice qui partage la même vision de ce que doit être un repas : un moment de découverte. On vient à « La Machine » pour les assiettes inventives du chef et les vins nature dénichés par Marlène plus que pour la salle qui manque un peu d'âme. Une table pour les gourmets qui s'intéressent donc avant tout à ce qu'ils ont dans leurs assiettes et leurs verres.

Menu en 3 temps à 36 euros et en 6 temps à 75 euros. La Machine à Coudes : 57 rue Yves Kermen 92100 Boulogne-Billancourt, [lamachineacoudes.fr](http://lamachineacoudes.fr)

Le Grand Contrôle à Versailles : le festin royal d'Alain Ducasse

Le Grand Contrôle à Versailles : le festin royal d'Alain Ducasse. © Ilya Kagan

Pour cette dernière table, on s'éloigne un peu de Paris mais le (court) voyage jusqu'à Versailles vaut le déplacement ! Au Grand Contrôle, Alain Ducasse propose une expérience exceptionnelle. On dîne dans des salons restaurés dans l'esprit du XVIIIème siècle. Le personnel, habillé en costume de valets, entame une ronde savamment chorégraphiée, apportant petites bouchées, viandes rôties et



entremets délicats inspirés de ceux que l'on trouvaient à la table des rois de France. Alain Ducasse rivalise d'imagination pour concocter un « grand couvert » qui est autant un spectacle dans les assiettes (couronnées d'une étoile Michelin) que dans la salle éclairée à la bougie qui vous plonge dans un voyage dans le temps unique en son genre...

Le menu Le grand festin est facturé à un prix, forcément royal, de 300 euros. Le Grand Contrôle : 12 rue de l'Indépendance Américaine 78000 Versailles, [airelles.com/fr/destination/chateau-de-versailles-hotel](http://airelles.com/fr/destination/chateau-de-versailles-hotel)

Du Ritz au Drugstore, 8 tea time gourmands à s'offrir cet hiver

Restaurants : nos 8 terrasses cachées à Paris

7 restaurants à découvrir aux portes de Paris. Ici, la brasserie Meïda à Saint-Ouen.

Credits: Sadik sans voltaire