



## Restaurants

### Bistrot, 5° Desvougues

La table créée par Jérôme Desvougues (ex-journaliste) il y a six mois fait un bistrot correct. Le lieu. Un vieux bistrot pur jus, un peu austère dans sa déco, mais chaleureux par l'accueil et les bons mots de notre journaliste-restaurateur. La carte. Courte, elle propose des mets de tradition (parfois revisitée) avec quelques mets d'ailleurs. Petite cave sympathique avec des vins servis à la ficelle (on paie ce qu'on boit). La table. Belles saveurs du terroir avec cette généreuse tranche de terrine de cochon accompagnée de cornichons et de confiture d'oignons ; très bonne bavette servie saignante (on refuse le bien cuit) aux échalotes. En revanche, patates sautées et ratatouille sont moins convaincantes. Conclusion. Un bistrot raisonnable auquel il manque une petite formule le midi. **R.Z.**  
6, rue des Fossés-Saint-Marcel, 5°, 01-47-07-91-25. Tlj sf sam., dim., lun. soir et mar. soir. A la carte midi et soir 26 €. Rés. conseillée.



PHOTOS : BAPTISTE DE VILLE D'AVRAY

### Bistronomique, 8° Mini Palais

Voici donc le nouveau Mini Palais version Eric Fréchon (triple étoilé au Bristol), relooké façon atelier d'artiste, avec, ici et là, des plâtres et des études. Un bel endroit, spacieux, confortable. Il manque une sculpture au centre, qui casserait l'aspect hall de la vaste salle. Côte cuisine, c'est à Stéphane d'Aboveille, jeune chef de 30 ans, qu'Eric Fréchon a confié le soin de réaliser sa carte. Ici, on affiche ses références et préférences : beurre Bordier, charcuteries de chez Camdeborde, pain au levain de Frédéric Lalos, poissons de petit bateau... Tandis que l'amie qui m'accompagne prend deux entrées, j'opte pour le menu du midi. Nous débutons avec, d'un côté, une excellente soupe de lentilles au foie gras et saucisse de Morteau en nanoreprésentation et, de l'autre, un savoureux œuf basquaise (genre mollet mais ouvert) accompagné d'une sauce aux poivrons émincés et d'une tartinette de chorizo, sans oublier la fleur (capucine) que, d'humeur bucolique, j'ai épargné. Puis nous nous régaloons d'un délicat saumon mi-fumé mi-cuit et sa mousseline d'œuf à la truffe noire et d'un paleron braisé au vin rouge et pommes purée qui frise la perfection. Le morceau choisi est sans une once de gras, tendre et goûteux, et la purée, douce comme un câlin. Fin sur une délicieuse tarte au citron. Une table de grande qualité, sans doute un peu chère. Mais un lieu d'exception, cela se paie. Bravo ! **R.Z.**  
3, av. Winston-Churchill, 8°, 01-42-56-42-42. Tlj. Formule déjeuner 28 €, à la carte environ 50 €. Rés. conseillée. Voiturier.

### Végétarien, 10° Bob's Juice Bar

La façade de ce Bob's Juice Bar, ouvert par un Américain, n'invite pas à y entrer. Un local minuscule avec une table d'hôtes pour huit sur le côté, des étagères avec divers produits et des sacs de céréales, un minicomptoir au fond et basta. Déco inexistante, service gentiment baba. Et pourtant il se dégage ici quelque chose de sincère qui séduit. Au programme : smoothies, cocktails de jus de légumes, milk-shakes, muesli au yaourt, muffins, barres au chocolat cru, soupes, salades, bagels, futomaki (rouleaux

végétariens), spiruline bio et açai (fruits du Brésil), algues bio en poudre. Nous commençons par une épitante soupe tomate et noix de cajou, garnie de graines germées et de salade, un régal. Nous goûtons aussi deux salades aux pâtes de riz et au quinoa, débordantes de saveurs, sans oublier un excellent bagel tomate, feta, salade. Une petite adresse top bonne, pas chère et saine. **R.Z.**  
15, rue Lucien-Sampaix, 10°, 09-50-06-36-18. Tlj sf sam. et dim. 8h-15h. Formules 6,75-11,75 €. Vente à emporter.

