

**LE MAGAZINE  
DES ABONNÉS**

**Le Parisien**  
le Club

N° 46 SEPTEMBRE - OCTOBRE 2015



# *Gastronomie* à prix d'amis

ABONNÉS

LOISIRS

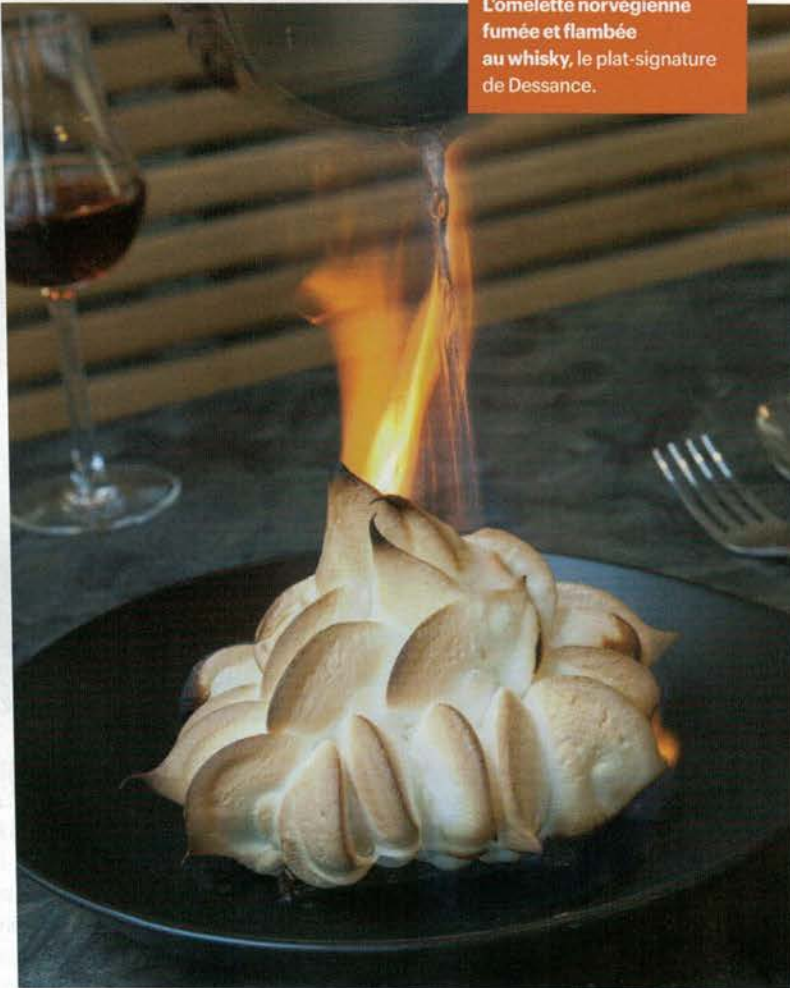
PRATIQUE



VOTRE CAHIER JEUX mots fléchés, sudoku...



L'omelette norvégienne  
fumée et flambée  
au whisky, le plat-signature  
de Dessance.



## Gastronomie à prix d'amis

Tendance sucrée, terroir francilien, cuisine du Sud-Ouest... **La gastronomie française** a de beaux jours devant elle. Découvrez 5 adresses à moins de 50 € par personne testées (et approuvées !) par la rédaction.

**Le Terroir Parisien** vous fait découvrir les recettes oubliées de l'Île-de-France.

**V**oilà, c'est la rentrée. Et si vous vous faisiez plaisir en allant au restaurant? C'est le moyen idéal pour passer un bon moment. Pour ce faire, nous vous avons sélectionné quelques bonnes adresses gourmandes à Paris et ailleurs. En tout, 5 restaurants qui ont en commun une carte joyeuse et inventive, un service plus que parfait et le plaisir des bonnes choses partagées. À savourer sans modération.





**Le restaurant Braisenville, aux couleurs du charbon brut et incandescent.**

## » Étoile en coulisses au Terroir Parisien

Pour découvrir la gastronomie d'un grand chef sans faire mal à son porte-monnaie, direction Le Terroir Parisien, le restaurant de Yannick Alléno. Dans ce bistrot contemporain, la star des fourneaux rend hommage au patrimoine culinaire de l'Île-de-France en remettant à l'honneur fruits et légumes du Bassin parisien et recettes oubliées. Au fil des saisons, on savoure choux de Pontoise, pêches de Montreuil, poireaux de Belleville... Mention spéciale au Veau chaud, un hot-dog remixé à la mode parisienne.

**L'addition : Formule à 24 € et 32 € le midi, et menu (entrée, plat, dessert) à 28 € le soir.**

## Dessance met les sens en éveil

Envie de découvrir une nouvelle façon de manger en mode plaisir sain ? Rendez-vous chez Dessance, dans le Marais, le premier restaurant gastronomique autour des saveurs végétales sucrées et légères, imaginé par Philippe Baranes. Dans ce restaurant primé le plus design de Paris en 2014-2015, le chef bouscule les repères gustatifs avec des associations de saveurs et de textures raffinées qui marient subtilement le sucre naturel des végétaux à la viande, au poisson et au fromage. Inventives et savoureuses, les créations de saison sont préparées telles des sculptures sous vos yeux et servies en accord avec vos boissons. Le résultat est bluffant, la légèreté étonnante et le plaisir certain, comme pour l'assiette de burrata fraîche, sorbet de feuilles de moutarde et d'oranges confites.

**L'addition : Formule déjeuner à partir de 20 €, et menu Carte Blanche de 36 € à 50 € le soir.**



**Philippe Baranes, créateur et propriétaire de restaurants modernes et qualitatifs.**



dos de cabillaud, pousses  
épépinard, beurre blanc au  
naigre de riz fumé chez  
ncore.



## La cuisine naturaliste d'Encore

Le restaurant Encore a pris ses quartiers dans une ancienne boucherie de la rue Richer, à deux pas des Folies Bergère, au cœur du IX<sup>e</sup> arrondissement. Franck Abouardham propose une carte minimale et naturaliste qui redonne ses lettres de noblesse au produit grâce à des créations inspirées et une mise en scène fleurie et épurée. On en demande encore !

**L'addition : Formule déjeuner (entrée, plat, dessert) à 30 € le midi. Menu Encore (amuse-bouche, entrée, plat, dessert) à 38 € le soir.**

## Braisenville et l'art du partage

Si vous êtes un globe-trotter des saveurs, fin gourmet et aimez goûter à tout en picorant dans l'assiette de votre voisin autour d'une jolie sélection de vins, Braisenville est fait pour vous ! Ici, on s'adonne au plaisir de la dégustation libre en choisissant parmi différents plats servis sous forme de « raciones » gastronomiques et sublimes par une cuisson à la braise. Il y en a pour toutes les envies, chaque convive pouvant choisir parmi plusieurs univers culinaires : affinage (pata negra...), végétal (émulsion de ratte du Touquet...), mer (céviche de bonite de ligne...), terre (côte de bœuf Black Angus...). Entre accords vifs, jeux de textures et associations colorées, le repas se réinvente sur le mode ludique et ça nous plaît.

**L'addition : Assiettes de dégustation de 6 € à 14 €. Menu midi à 21 € et menu dégustation le soir à 45 €.**

## CARNET D'ADRESSES

### TERROIR PARISIEN

Terroir Parisien Palais Brongniart

25 place de la Bourse, Paris 2<sup>e</sup>.

Métro : Bourse. Tél. : 01 83 92 20 30.

Terroir Parisien Maison de la Mutualité

20 rue Saint-Victor, Paris 5<sup>e</sup>.

Métro : Maubert-Mutualité. Tél. : 01 44 31 54 54.

[www.bistrot-terroirparisien.fr](http://www.bistrot-terroirparisien.fr)

### ENCORE

43 rue Richer, Paris 9<sup>e</sup>.

Métro : Cadet. Tél. : 01 72 60 97 72

[www.encore-restaurant.fr](http://www.encore-restaurant.fr)

### DESSANCE

74 rue des Archives, Paris 3<sup>e</sup>.

Métro : Arts-et-Métiers. Tél. : 01 42 77 23 52.

[www.dessance.fr](http://www.dessance.fr)

### BRAISEVILLE

36 rue Condorcet, Paris 9<sup>e</sup>.

Métro : Anvers. Tél. : 09 50 91 21 74

[www.braisenville.fr](http://www.braisenville.fr)

### BISTRO DE LACAZE

268 rue du Maréchal Leclerc,

94410 Saint-Maurice.

RER : Joinville-le-Pont. Tél. : 01 42 83 17 35.

[www.bistrodelacaze.fr](http://www.bistrodelacaze.fr)



Le Bistrot de Lacaze  
à Saint-Maurice.

## Par amour du Sud-Ouest au Bistrot de Lacaze

Et si on s'éloignait un peu de Paris ? En route pour une promenade en région parisienne, direction les bords de Marne. Bienvenue Au Bistrot de Lacaze, à Saint-Maurice. Dans ce restaurant de quartier bien connu des habitués, Christopher Dance conjugue avec talent le bon goût du Sud-Ouest et l'esprit de bistrot entre copains. Ici, on ne fait pas de chichis, tout se passe dans l'assiette. Du délicieux carré d'agneau à l'ail noir au jus de thym en passant par l'incontournable magret de canard aux pêches, à vous les plus grands hits de la cuisine du Sud-Ouest. C'est beau, c'est bon et le tout pour un excellent rapport qualité/prix. Pour prolonger l'ambiance, des soirées à thèmes sont régulièrement organisées par Olivier, l'acolyte de Christopher.

C'est party !

**L'addition : Formule à 14 € et 17,50 € le midi.**

**Prix moyen à la carte : 23 €.**

Chaque vendredi, retrouvez **Le Parisien**  
une destination week-end **MAGAZINE**