LE TRUC EN PLUS
L'assiette de fromages affinés à la perfection est en provenance de la Ferme Saint-Hubert, un fromager situé juste en face du restaurant. Idéal pour faire des découvertes.

CHAUD BOUILLON

Discret second de Jean-François Piège, Marc Favier prend son envol du côté du bas Montmartre. On conseille à tous les gourmets d'aller écumer son Bouillon, le nom de ce petit repaire cossu.

Ouvert en catimini par le chef Marc Favier et sa compagne Aurélie Alary, ce Bouillon-là ne manque pas de saveur, bien au contraire. On passe la déco douillette version cottage (tables en bois, fauteuils capitonnés), confortable mais pas des plus expressives, pour ne s'attarder que sur le bol, d'abord, puis l'assiette. Ce couple de Biterrois à l'accent chaleureux a tout compris : le parisianisme est évacué. À midi, on a loupé un chou farci (zut !) qu'on aurait bien pris sans réfléchir. On se rabat sur un bouillon de vrais champignons de Paris, foie gras, julienne de céleri et coriandre fraîche. Quel réconfort dès la première lampée, pour ne pas dire une révélation ! Un « plat signature » qui a un goût de reviens-y indéniable. Le paleron de bœuf braisé au vin rouge, bien brillant, prend la suite sans tortiller et tient ses fondantes promesses, malgré une furieuse envie de tester le canard entier de la maison Burgaud. Ce sera pour la prochaine visite, car deuxième dîner il y aura ; à moins que l'on opte pour un déjeuner, pour la seule raison de tester le plat du jour à 14 € qui redonne ses lettres de noblesse à de grands classiques tels que le pot-au-feu ou la blanquette. Et si le chef jure que le sucré n'est pas son point fort, son gâteau au chocolat prouve le contraire, tout comme cette nage de clémentines corses dans laquelle on plonge goulûment. On arrose l'ensemble de vins bien sélectionnés, plutôt du côté du Sud-Ouest. Un bistro chic sans chichis pour une assiette sincère, drôlement bien assaisonnée et joliment dressée. **E.D.**

Tlj sf dim. et lun., 47, rue de Rochechouart, 9e. 09 51 18 66 59. Plat du jour le midi à 14 €, à la carte trois plats comptez environ 39-53 €.

ÇA CROQUE

Caroline et Caroline sont des « croques addicts ». Alors que les adresses monomaniaques fleurissent (bagels, burgers, hot dogs...), le duo désespère de tomber sur de vrais bons croque-monsieur. Elles s'improvisent donc dealeuses de croques avec l'appui des chefs Nicolas Bouchard pour le salé, et le talentueux Jeffrey Cagnes pour le sucré. Et comme **TOUT EST DE BON GOÛT CHEZ CROQUEMONSIEUR BY MADAME,** les vins bio sont sélectionnés par le caviste Dominique Tissier. Du lun. au sam. de 11 h à 15 h 30, jeu., ven. de 18 h à 21 h, 26, galerie Montmartre, passage des Panoramas, 2e. 01 71 28 82 05. Formule de 9,50 à 18,50 €. E.D.

TROIS BONNES RAISONS DE...

... faire un dîner français le 19 mars, dans le cadre de **Goût de France/Good France** qui célèbre notre gastronomie dans le monde.

1 **Pour déguster un véritable menu « à la française »,** c'est-à-dire un repas composé d'un apéritif, d'une entrée froide, d'une entrée chaude, d'un poisson ou crustacé, d'une viande ou volaille, d'un fromage et d'un dessert au chocolat. Le tout agrémenté de vins et d'un digestif français. Des tables d'exception (Lasserre, Le Meurice...) comme des brasseries parisiennes (Aux Lyonnais, La Coupole...) participent à l'événement.

2 **Pour défendre l'excellence de notre gastronomie,** « une cuisine humaniste, porteuse des valeurs de partage et de convivialité », selon les termes de Stéphanie Le Quellec, chef étoilée de La Scène, le restaurant du Prince de Galles, qui proposera dans son menu un radis-beurre retravaillé, un œuf de ferme aux morilles avec des asperges d'Argenteuil, un homard de Bretagne et un ris de veau.

3 **Pour lutter contre le french bashing,** et clouer le bec à ceux qui se gaussent du prétendu déclin de notre cuisine. Car comme Alain Ducasse, à l'initiative de cette manifestation culinaire, on considère que si 1 300 restaurants dans plus de 150 pays ont accepté d'honorer notre gastronomie le temps d'un dîner somptueux, c'est bien la preuve qu'elle fait encore rêver. **J.R.-T.**

Liste des établissements participants sur www.goodfrance.com