

**PARIS 1
FLOTTES**

Cette brasserie familiale de luxe conjugue les grands classiques, références et réminiscences : « *Nous mettons un point d'honneur à conserver les traditions et à les moderniser à notre manière* ». En 2011, la maison reçoit le Prix des meilleurs œufs mayonnaise de Paris. Autres standards : œufs Bénédicte, crêpes Suzette, cassoulet, pot-au-feu, fruits de mer – sans oublier de commander au début du repas le coulant au chocolat de Michel Bras. Leur plat le plus demandé : le jambon-purée, vraie madeleine de Proust et voyage dans le temps. Dès 29,90 € la formule déjeuner.

2, rue Cambon, 75001 Paris
www.flottes.fr • 01 42 60 80 89

**PARIS 1
AG LES HALLES**

Alan Geam apprend la cuisine de sa mère libanaise et cultive ses papilles lors d'un apprentissage international.

Alchimiste des saveurs, il rachète l'auberge Nicolas Flamel, crée le bistro AG à Saint-Germain-des-Prés puis AG Les Halles. Sous la verrière classée Monument historique, la déco de bistrot discret sert d'écrin à une gastronomie colorée, composée à la pince à épiler dans une vaisselle originale, marine. Il associe par exemple pomme granny smith, tartare d'huître et fleurs. Vins classiques ou naturels. De 18 à 75 €.

14, rue Mondétour, 75001 Paris
www.alangeam.fr • 01 42 61 37 17

**PARIS 14
LES PETITS PLATS**

Ce bistrot parisien typique propose soit des plats entiers (22 à 26 €), soit des demi-portions (13 à 15 €) afin que le client expérimente une palette de saveurs et couleurs. Les harmonies de chou vert et chou violet sont mémorables. La seiche, les cuissons mijotées des « plats canailles » évoquent des saveurs d'enfance. Minuscule, la cuisine contraint le chef à travailler sans stocks, donc des produits frais, pour des propositions chaque jour différentes.

39, rue des Plantes, 75014 Paris
Facebook « Les-Petits-Plats »
01 45 42 50 52

LES AS DE LA BISTRONOMIE

Comme les modes, les mots changent et leur sens évolue. Ces dernières années, le mot « *bistro* » a carrément muté.



BISTRONOMIES

À l'origine, le bistrot est le débit de boissons où l'on siffle un verre au comptoir en avalant un casse-croûte – vite fait, la légende voulant que bistro dérive du mot russe « *vite* ». Or des chefs étoilés ont ouvert leur seconde adresse dans un cadre plus modeste et avec des ingrédients plus simples. D'autres développent le concept « *confort bistrotier en salle et gastronomie en cuisine* » selon Laurent Fréchet, président des restaurateurs au Synhorcat*, propriétaire des Petits Plats, Pirouette, Zébulon – différents styles bistronomiques – de la Villa Corse (gastronomie) et des trois Zango (cuisine du monde).

**PARIS 1
PIROUETTE**

Bistronomique et chic, dans un cadre moderne en menuiserie de chêne, ce restaurant concocte 5 entrées (œuf bio avec purée de lentilles et chips d'oignon, bulot en tempura, tête de veau sauce gribiche...), 5 plats (risotto à la patate douce, céleri et jambon ; canette, navet et orange ; cabillaud, grenailles écrasées et câpres ; paleron de bœuf...) et 5 desserts (riz au lait ; glace coriandre...). De 20 à 42 € le midi, dîner dégustation en 6 services à 62 €. Autre atout : 130 références de vins pour tous budgets et tous les goûts, choisies par Jean-Marie Fréchet (Oenolis).

5, rue Mondétour, 75001 Paris
www.restaurantpirouette.com
01 40 26 47 81

* Synhorcat : Syndicat national des hôteliers restaurateurs cafetiers traiteurs.