

**PARIS 3  
LA SALLE À MANGER**

Cet humble vocable désigne un restaurant inaccessible : le club de la Maison de la Chasse. Il faut être membre ou invité par un membre pour déjeuner ou dîner dans ce véritable salon de curiosités. Vous dégusterez plutôt votre repas de chasse chez l'incontournable Maison Rostang\*\* dont le prochain SilverAge détaillera le raffinement des préparations en salle. En attendant, visitez l'hôtel de Guénégaud, ses collections d'animaux, ses caves voûtées ouvertes au public.

62, rue des Archives  
01 53 01 92 40  
www.chassenature.org

**PARIS 15  
LE GRAND PAN**

Fils de bouchers du Sud-ouest, Benoît Gauthier hérite d'une expertise dans le choix des viandes et de souvenirs de chasse avec ses oncles. Il nous rappelle le calendrier : « *La grouse en septembre, ensuite palombe, perdreaux, colvert et poule faisane tant qu'ils sont jeunes et tendres. On arrête le lièvre à la royale en décembre. Biche et sanglier en janvier.* » Pan !

20, rue Rosenwald  
01 42 50 02 50  
www.legrandpan.fr

**PARIS 17  
JACQUES FAUSSAT \***

Depuis 2004, une étoile Michelin récompense l'art d'accorder son Gers natal et les saveurs exotiques – le magret de canard aux épices d'Inde, par exemple. Éclectique, Jacques Faussat excelle aussi dans la préparation du poisson de ligne. Sa soupe de langoustines aux ravioles d'oursins est intense, son perdreau croustillant. La carte propose toujours un terre-mer, tel chipirons et tête de veau. La Sologne fournit son gibier à plumes.

Autres plats de chasse : civet de sanglier, venaison de colvert et bien sûr lièvre à la royale. Il est parfois possible de déjeuner ou dîner en cuisine, sur une petite table idéalement située au milieu de l'action et d'assister au légendaire « coup de feu » d'une grande maison de gastronomie.

54, rue Cardinet  
01 47 63 40 37  
www.jacquesfaussat.com

# TABLES À PLUMES

Cuisinée par des chefs de caractère, la chasse est une complicité entre connaisseurs de territoires et de saisons.



**PARIS 14  
L'ASSIETTE**

Le clermontois David Rathgeber réédite les plats de son enfance, le gibier qui réunissait sa famille de chasseurs : tourte de canard colvert, poule faisane au pot, perdreau gris en cocotte, choux confit, lard paysan, lièvre de Beauce à la royale...

181, rue du Château  
01 43 22 64 86  
www.restaurant-lassiette.com

**PARIS 16  
LE PETIT PERGOLÈSE**

Autant gastronomes que galéristes, Albert Corre, 53 ans, et son maître d'hôtel et associé Thierry, même âge, travaillent ensemble depuis plus de trente ans. Leur bistro chic accueille chaque mois des œuvres d'art d'artistes cotés : David LaChapelle, César, Andy Warhol, Koons... Beau tableau de chasse. De sa propriété en Sologne, Albert ramène son pavé de biche aux champignons des bois, la poitrine de canard sauvage sauce diable, le civet de chevreuil et même du caviar local. C'est donc un chef sachant chasser qui rentre avec sa gibecière pleine et médite les recettes qu'il va cuisiner, tout en conduisant vers la capitale. Il a en particulier inventé les noix de cajou à la truffe, à déguster à l'apéritif avec ses 15 références de champagne. Charles Aznavour est un habitué.

38, rue Pergolèse  
01 45 00 23 66  
www.facebook.com/lepetitpergolese

Par Pierrick Bourgault