

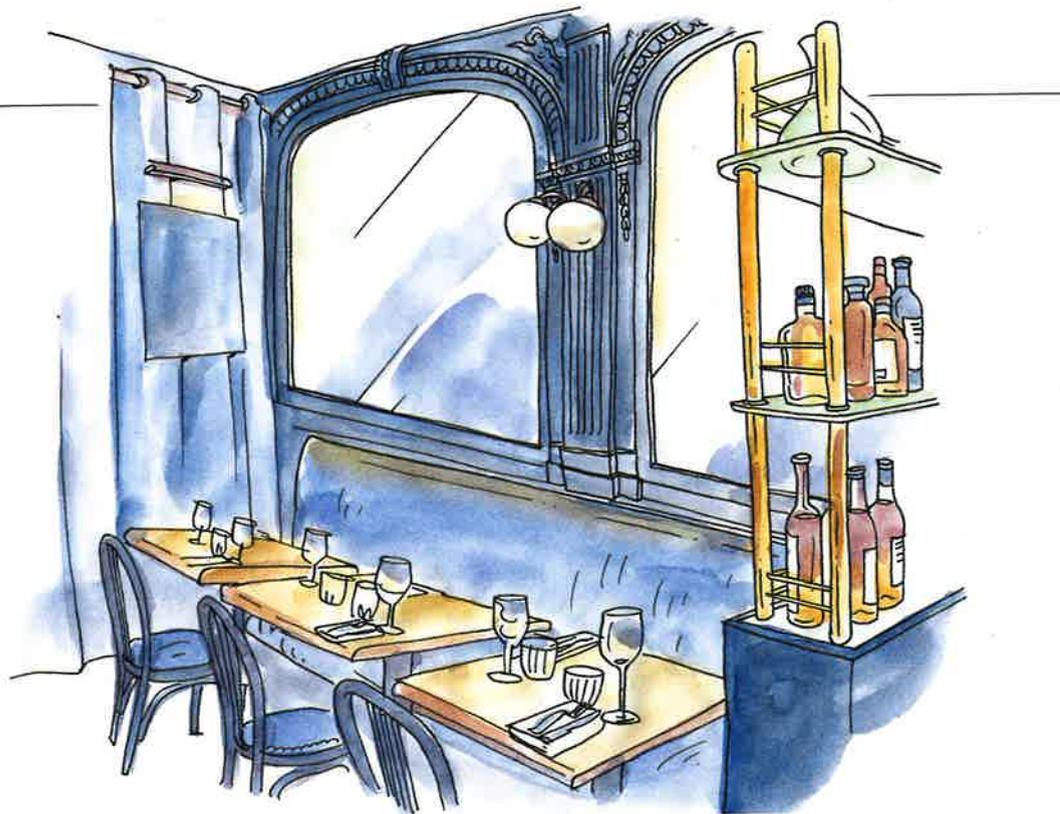
LE COUP DE FOURCHETTE D'ALEXANDER LOBRANO LE CHARME DISCRET DE LA CUISINE BOURGEOISE

Illustrations: Lapin

Et si le cuisinier d'un des meilleurs nouveaux bistrot de Paris était Américain ? C'est le cas du chef Daniel Rose, 37 ans, originaire de Chicago, déjà propriétaire du très prisé *Spring* aux Halles et qui, depuis septembre, a repris ce bon vieux bistrot de poche (29 couverts seulement) près de la Bourse. Inhabituel ? Pas tant que ça, car aujourd'hui, la renommée de Paris en tant que capitale mondiale de la gastronomie est aussi bien assurée par des chefs étrangers que français. « *J'adore la cuisine bourgeoise* », justifie Daniel Rose, Parisien depuis plus de dix ans et qui s'affiche comme le gardien de cette cuisine quelque peu absente de l'offre parisienne depuis la fermeture du *Récamier* (à l'époque de Martin Cantegrit), de *Pierre* au Palais Royal, et de *Chez Pauline*. « *Le monde entier veut goûter à cette cuisine si typiquement française* », ajoute le chef. Et force est de constater que Daniel Rose a apporté au genre sa touche de modernité. La preuve, avec les traditionnels fonds d'artichaut farcis à la mousse de foie gras devenus sous son inspiration des fonds d'artichauts servis aux côtés de superbes

tranches de foie gras maison. A la (courte) carte, on recommande, en entrée, l'impeccable maquereau mariné au vin blanc. En plat, ne pas passer à côté du succulent filet de canette au délicat parfum d'orange et sa garniture de figues et cèpes. Mention spéciale également pour le « pot-au-feu », une brillante réinterprétation du bœuf à la ficelle, transformé ici en veau poché dans un bouillon parfumé à la menthe et zestes de citron vert, le tout accompagné d'os à moelle,

légumes et d'une galette de tête de veau sauce ravigote. Pour terminer, il faut opter pour la belle tarte au citron ou la mousse au chocolat. Il est indispensable de réserver assez tôt pour avoir une table dans cette salle aux moulures directoires relookées par l'architecte Elliott Barnes, ex-associé d'Andrée Putman. *La Bourse et la Vie*, 12, rue Vivienne, 75002 Paris. Tél. : 0142 60 08 83. Ouvert du lundi au vendredi. Environ 60 euros.



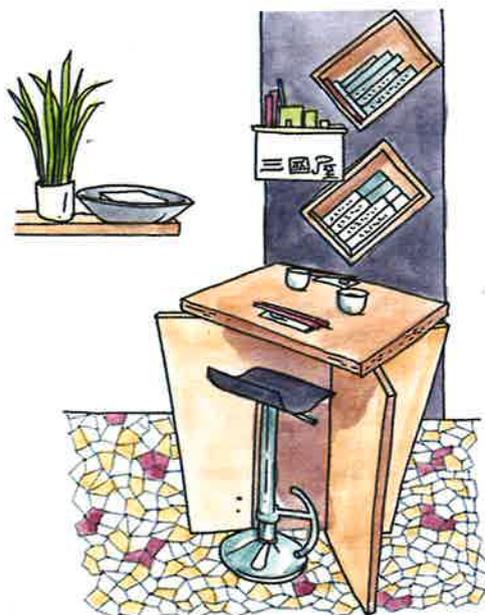
LA RÉDACTION DES ECHOS A TESTÉ

A NANTES LES FRÈRES TOQUÉS, BISTRONOME

Au cœur du vieux Nantes, Arnaud Menanteau et Benjamin Mallard tiennent les cuisines de ce nouveau restaurant aux larges baies vitrées. Trois ambiances, sur trois niveaux : mange-debout et comptoir au rez-de-chaussée, tables ouvrant sur une petite terrasse au premier et un roof top d'été au second. La décoration est rehaussée d'œuvres des graffeurs Ador et Semor. L'assiette est à l'avenant : sobre et inventive. En amuse-bouche, les rillettes de canard se marient au jus de griotte. La dynamite de langoustines s'accompagne d'une sauce aigre-douce. Et l'ardoise des produits locaux et de saison est renouvelée tous les mois grâce au vote des convives. **Olivia Bassi**

Combien : Menus de 14,90 à 28,90 euros hors boissons.

C'est où : Place Athimon, rue du Vieil Hôpital, Nantes. Tél. : 0619911233.



A PARIS LE TIGRR, L'ASIATIQUE GRIFFÉ

Après Megève et Saint-Tropez, *Le Tigrr* pose ses griffes à Paris. Complices depuis dix ans, Jérôme Foucaud et le designer Philippe Di Méo ont imaginé ce lieu à la fois bar, restaurant et club, avec une carte qui décline les standards de la cuisine thaï et asiatique. Tel un trophée, le « Tigrr » est partout : grandeur nature dans l'entrée et jusqu'au linge de table en lin noir brodé de jaune. On y vient pour grignoter des Dim Sums ou des nems à l'apéritif, pour déjeuner ou dîner (la dorade royale en feuille de banane est à tomber) ou prendre un verre en after au comptoir. Le lieu est à mi-chemin entre l'endroit où l'on dîne et l'endroit où l'on sort. A l'étage, on peut s'isoler à 15 convives pour un dîner privé. Dans la cage du *Tigrr*. **Bénédicte Epinay**

Combien : entrée + plat + dessert, environ 45 euros à la carte.

C'est où : 1, rue de Condé, 75006. Tél. : 0143 54 18 21.