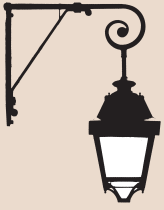
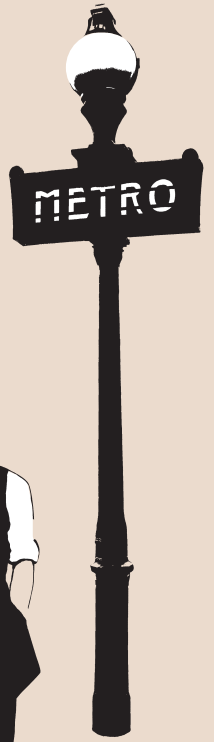


PARIS 



# PARIS

## LE PLUS GRAND BISTROT



---

## CÉLÉBRONS LA BISTRONOMIE FRANÇAISE !

---

**S**ymbole de l'esprit de Paris, le bistrot parisien est une part essentielle de notre art de vivre. Source d'attractivité et de rayonnement, il crée du lien entre les gens, entre les cultures, mais aussi entre la tradition et la modernité.

La bistronomie en particulier permet de perpétuer le savoir-faire culinaire français, tout en l'emportant avec inventivité vers l'avenir. Gastronomie accessible, caractérisée par la chaleur de l'accueil, elle sait allier l'innovation créative – que nous soutenons par plusieurs outils comme Welcome City Lab ou l'incubateur Smartfood – au recours à de bons produits et à des filières vertueuses d'approvisionnement.

Par cet évènement, nous mettons à l'honneur aujourd'hui 100 cheffes et chefs qui incarnent les nouvelles tendances de la bistronomie, reconnus par leurs pairs et choisis sur le fondement de valeurs partagées. Avec eux, Paris est et restera un lieu de vie, de partage et de fête.

**C**ette vitrine alléchante de 100 adresses est bien représentative de la diversité et de la richesse de notre cuisine parisienne. On parle ici d'émotions, d'histoires et de lieux incarnés par des chefs soucieux de partager une cuisine de qualité, décomplexée et accessible.

Ces cuisiniers ont tous à cœur de transformer les plus beaux produits d'artisans en une cuisine authentique, généreuse et ancrée dans son temps. Elle plante ses racines dans notre terroir et dans l'histoire de Paris, vivant au rythme de ses quartiers. Si leur dénominateur commun est la bistronomie, l'assiette, l'ambiance, la carte des vins, expriment la personnalité de chacun et confèrent à ces bistrotts leur caractère si particulier; Celui d'un lieu que l'on s'approprie le temps d'un repas, un lieu de rencontres et de vie...

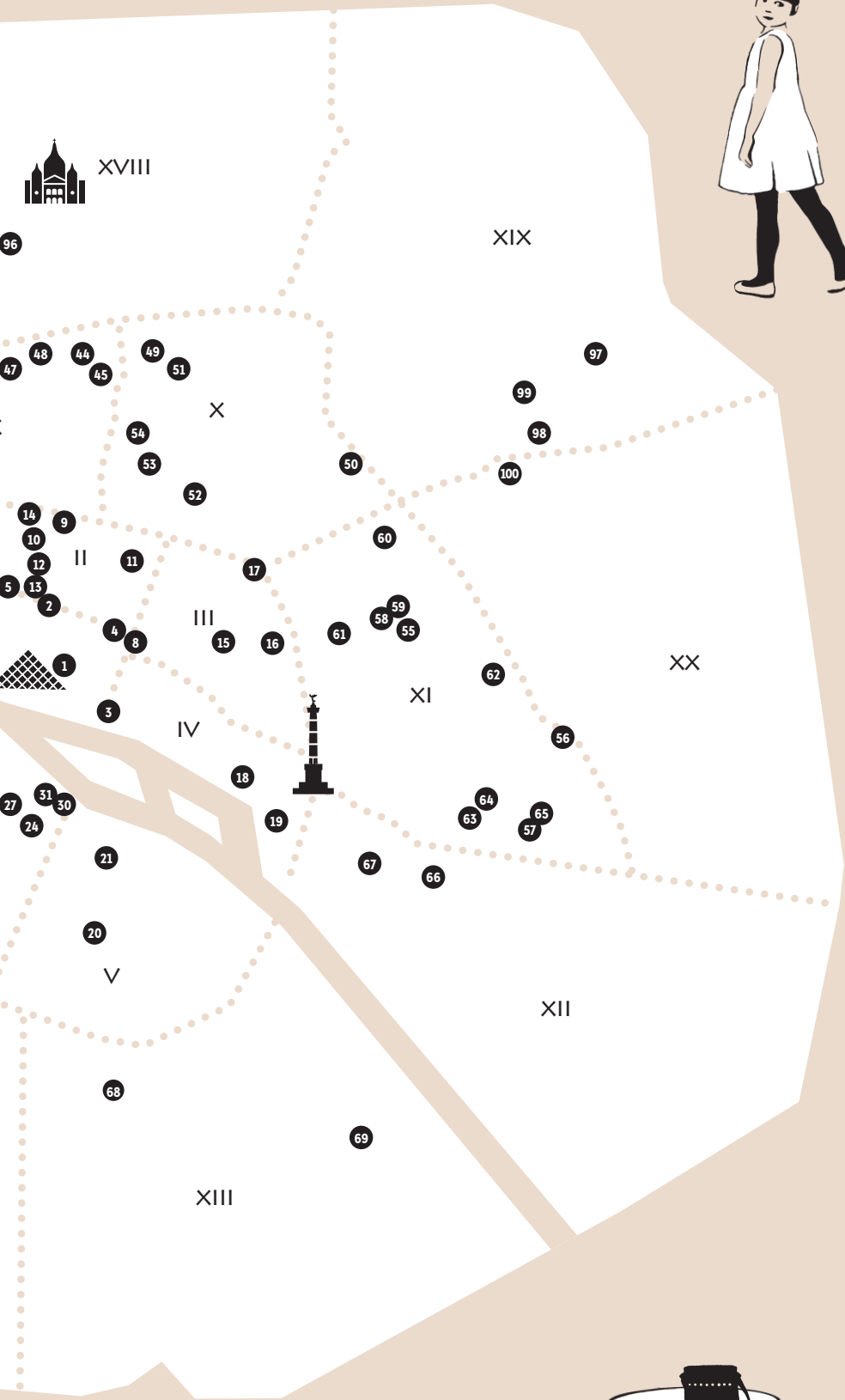
C'est un juste concentré de notre savoir-faire, l'émanation de nos plus beaux talents, des chefs engagés pour le BON et le PARTAGE.

Anne Hidalgo  
Maire de Paris

Le collectif  
des chefs

# ✂ À LA CARTE ✂





# LES CHEFS NOMINÉS & LEUR CRÉATION DE BISTRONOME

## 1 BRUNO DOUCET

### LA RÉGALADE SAINT-HONORÉ

Ce tourangeaux d'origine tient ses trois commandements : le respect des produits, un assaisonnement juste et une cuisson parfaite.

✂ *Poitrine de cochon  
caramélisée de chez Ospital*

106 rue Saint-Honoré, 1<sup>er</sup>

## 2 KIYOYUKI GOYA

### LES FINES GUEULES

Une sélection des meilleurs artisans sublimée par des notes japonaises à deux pas de la place des Victoires.

✂ *Fameux tartare  
de Charolais au couteau*

43 rue Croix des Petits Champs, 1<sup>er</sup>



## 3 CYRIL BOURLOIS

### AU VIEUX COMPTOIR

Situé dans le nouveau cœur de Paris, aux Halles, Anne, côté vin et le chef, accordent avec convivialité leur savoir-faire.

✂ *Bourguignon  
en cocotte*

17 rue des Lavandières Ste-Opportune, 1<sup>er</sup>

## 4 PATRICK CANAL

### LES ARTIZANS

Complicité subtile entre de gourmandes assiettes du chef et les desserts signés par le champion du monde de pâtisserie Mathieu Mandard.

✂ *Magret de canard  
des Landes*

30 rue Montorgueil, 1<sup>er</sup>

## 5 ROMAIN ROUDEAU

### JUVÉNILES

Le chef propose une cuisine du terroir et du vin de nos régions dans un décor aux douces notes écossaises. Le pays d'origine du propriétaire.

✂ *Asperges et vinaigrette  
à l'œuf mollet*

47 rue de Richelieu, 1<sup>er</sup>

## 6 PIERRE JAY

### L'ARDOISE

Avec ses murs recouverts d'ardoises, ce bistrot gourmand joue la carte de la fraîcheur et une cuisine de gibier l'hiver.

✂ *Joue de bœuf  
fondante*

28 rue du Mont Thabor, 1<sup>er</sup>

## 7 YOSHIMASA WATANABE

### LES CARTES POSTALES

Le chef, amateur de produits de saisons, intègre depuis maintenant trente ans, la finesse nipponne à ses assiettes et revisite avec brio notre patrimoine culinaire.

✂ *Turbot  
mi-cuit*

7 rue Gomboust, 1<sup>er</sup>

## 8 ALEXANDRE BELTHOISE

### PHARAMOND

En choisissant ses fournisseurs, de préférence bio, au fil des saisons, le jeune chef respecte l'identité de cette institution depuis 1932, et propose sa version de la cuisine normande.

✂ *Tripes à la mode  
de Caen*

24 rue de la Grande Truanderie, 1<sup>er</sup>

## 9 RENAUD MARCILLE

### RACINES

Au cœur d'un des passages philatéliques parisiens, il propose une cuisine bourgeoise version 21<sup>e</sup> siècle accompagnée de vins « Nature ».

✂ *Pied-de-porc  
en papillote*

8 passage des Panoramas, 2<sup>e</sup>

## 10 JULIEN DUBOUÉ

### A. NOSTE

Le jeune Basque, compose une cuisine mûre et audacieuse autour de la viande en broche servie à discrétion, d'un maïs qui prend du galon et ce à quelques pas de la Bourse.

✂ *Magret de canard  
aux sarments de vigne*

6 bis rue du 4 Septembre, 2<sup>e</sup>

## 11 GRÉGORY MARCHAND

### FRENCHIE

Passé par l'Angleterre, il repense une assiette noble et moderne, jouant volontiers sur l'équilibre des assaisonnements.

✂ *Poularde aux asperges,  
escargots, sauce au vin jaune*

5 rue du Nil, 2<sup>e</sup>

## 12 DANIEL ROSE

### LA BOURSE ET LA VIE

Ambassadeur de la cuisine française à New York, l'Américain s'empare avec instinct des codes de nos comptoirs.

✂ *Pot-au-feu de veau,  
tête croustillante, ravigote*

12 Rue Vivienne, 2<sup>e</sup>

## 13 PHILIPPE LE GUEN

### BISTROT VIVIENNE

En plein cœur de Paris, reliée à la Bibliothèque Nationale, qu'il respecte avec minutie les saveurs d'autrefois.

✂ *Terrine au lapin  
du chef*

4 rue des Petits Champs, 2<sup>e</sup>

## 14 XAVIER BOIREAU

### AUX LYONNAIS

En plein cœur de Paris, un véritable bouchon dédié à la cuisine lyonnaise, qui offre avec générosité les saveurs du terroir avec une légèreté nouvelle.

✂ *Quenelles  
sauce Nantua*

32 rue Saint-Marc, 2<sup>e</sup>



## 15 OTIS LEBERT

### LE TAXI JAUNE

De ses nombreux voyages, il mitonne avec passion ses assiettes au jour le jour à déguster dans une ambiance art déco.

✂ *Cou de canard et gratin de poisson*

13 rue Chapon, 3°

## 16 DAÏ SHINOZUKA

### LES ENFANTS ROUGES

Le nippon assure le couvert en s'inspirant de nos régions avec délicatesse et précision.

✂ *Pigeon désossé rôti*

9 rue De Beauce, 3°

## 17 SIMON HORWITZ

### ELMER

L'habile fait découvrir une cuisine savoureuse aux sonorités internationales sur un fond de table de partage et d'une rôtissoire embrasée.

✂ *Canettes de Challans*

30 rue Notre-Dame-de-Nazareth, 3°

## 18 PAUL-ARTHUR BERLAN

### METROPOLITAIN

Dans un décor art nouveau, il compose une assiette riche et pleine de fantaisie non loin de la rue de Rivoli.

✂ *Œuf mollet, lentilles vertes du Puy, jambon Ibaïama*

8 rue de Jouy, 4°

## 19 JAÏS MIMOUN

### LE PETIT CÉLESTIN

Avec son frère en salle, l'élève studieux crée une cuisine sans fioritures qui comble par sa justesse.

✂ *Pâté en croute*

12 quai des Célestins, 4°

## 20 BENJAMIN FOURTY

### CAFÉ DE LA NOUVELLE MAIRIE

Dans ce bistrot à vin, il assure, que chaque verre s'associe et ce, à n'importe quelle heure de la journée, aux mets typiques de nos cantons.

✂ *Saucisse au couteau grillée, lentilles*

19 rue des Fossés Saint-Jacques, 5°

## 21 JEAN-FRANÇOIS PARIS

### LE PRÉ VERRE

En cuisine, il concocte des assiettes traditionnelles saupoudrées par des arômes aux saveurs inédites, et le tout dans une atmosphère conviviale.

✂ *Cochon de lait fondant aux épices douces*

8 rue Thénard, 5°

## 22 FABIEN CHIVOT

### MOUSTACHE

À quelques pas du jardin du Luxembourg, dans un esprit bistrot à la new-yorkaise, le chef joue avec sapidité au jeu des arômes métissés.

✂ *Fondant de cochon au lait de coco et feuille de citronnier*

3 rue Sainte-Beuve, 6°

## 23 MARION TRAMA

### CAFÉ TRAMA

Dans une maison éponyme, c'est avec grande modernité qu'elle suggère une sélection de plats riches en créativité.

✂ *Poireaux « crayon », foie gras poêlé, vinaigrette truffée*

83 rue du Cherche-Midi, 6°

## 24 YVES CAMDEBORDE

### LE COMPTOIR DU RELAIS

Le chef du Carrefour de l'Odéon, se ballade avec réjouissance et sincérité sur le fil du bistrot gastro : exquis.

✂ *Œufs de lump sur l'os à moelle*

9 carrefour de l'Odéon, 6°

## 25 CHARLES DANET

### LE TIMBRE

Proche des producteurs et des convives, c'est dans une belle cuisine ouverte qu'il mise sur la transparence pour un festin réussi.

✂ *Maquereau mariné au vinaigre d'épices*

3 rue Sainte-Beuve, 6°

## 26 FRANÇOIS GAGNAIRE

### ANICIA

En subliment les produits agricoles de la Haute-Loire, ses assiettes s'envolent par leur simplicité et leur saveur qui explosent en bouche.

✂ *Noix de St-Jacques aux saucisses de champignons & lentilles du Puy*

97 rue du Cherche-Midi, 6°

## 27 OLIVIER FLOTTES

### HUGUETTE

Il navigue aisément entre mer et terre avec des assiettes flamboyantes de couleurs et de fraîcheur.

✂ *Poulpe et chorizo à l'estouffade, pommes vapeur*

81 rue de Seine, 6°

## 28 JEAN-CHRISTIAN DUMONET

### JOSÉPHINE « CHEZ DUMONET »

Dans un décorum datant de 1920, on savoure une cuisine généreuse de tradition, pour un repas hors du temps.

✂ *Foie de veau au vinaigre de framboise*

117 rue du Cherche-Midi, 6°



## 29 FRANÇOIS PASTEAU

### L'ÉPI DUPIN

Au cœur d'un décor brut aux poutres apparentes, le chef s'applique, avec brio, à proposer une assiette éthique, gourmande et cohérente.

✂ *Céleri comme un risotto au parmesan, échine de cochon fermier basque*

11 rue Dupin, 6°

## 30 FANNY HERPIN

### ALLARD

Au cœur de St-Germain-des-Prés, ce bistrot fondé en 1932 par une « mère cuisinière » et repris par Alain Ducasse propose des plats de terroir illustrant la richesse de notre patrimoine régional. La simplicité dans la continuité.

✂ *Canard de Challans aux olives*

41 rue Saint-André Des Arts, 6°

## 31 WILLIAM LEDEUIL

### KITCHEN GALERIE BIS

Telle une œuvre d'art, il s'encanaille avec les couleurs et les textures des produits pour offrir une aventure culinaire puissante.

✂ *Agneau de lait des Pyrénées, condiment soubressade, brocciu*

25 rue des Grands Augustins, 6°

## 32 STÉPHANE JÉGO

### L'AMI JEAN

Dans une ambiance rustique du très chic 7° arrondissement, il concocte une ripaille sans détour, authentique et réconfortante.

✂ *Poitrine de cochon, lentilles caviar, St-Jacques marinées, pomme*

27 rue Malar, 7°

## 33 CHRISTIAN CONSTANT

### CAFÉ CONSTANT

Il dessine sur son ardoise, les recettes de sa grand-mère version 21° siècle. Des classiques à déguster à tout moment de la journée.

✂ *Caille farcie au foie gras*

139 rue Saint-Dominique, 7°

### 34 KELLY RANGAMA

#### L'AFFABLE

Elle offre aux clients confortablement installés sur les banquettes de velours, générosité et précision autour de plats ardents de sincérité.

✂ *Ris de veau, salsifi, cacahuètes*

10 rue de Saint-Simon, 7<sup>e</sup>

### 35 MOHAMED DJEMA

#### D'CHEZ EUX

Sur des nappes rouges et blanches, sa cuisine est sans détour, de terroir et chaleureuse, de quoi banqueter jusqu'à plus faim.

✂ *Escargot de Bourgogne en pot*

2 avenue de Lowendal, 7<sup>e</sup>

### 36 CHRISTIANE BOUDON

#### LA FONTAINE DE MARS

Pour les appétits solides, la famille qui détient les cuisines depuis 1991 offre en terrasse, sur une petite place, une ripaille généreuse en goût.

✂ *Andouillette de M. Duval*

129 rue Saint-Dominique, 7<sup>e</sup>

### 37 SÉBASTIEN GRAVÉ

#### POTTOKA

Sur de grandes tablées familiales, aux matières naturelles, il propose avec spontanéité et franchise des plats plaisirs.

✂ *Cabillaud rôti au saté, bouidin noir*

4 rue de l'Exposition, 7<sup>e</sup>

### 38 THIERRY VEROLA

#### L'AFFRIOLÉ

Franchise dans l'assiette, produits du marché et décor moderne. Le chef tranche avec les goûts et les couleurs pour composer des plats pleins de surprise.

✂ *Encornets rôtis aux épinards et pleurotes*

17 rue Malar, 7<sup>e</sup>

### 39 THIERRY DUFROUX

#### BISTROT BELHARA

Dans une ambiance décontractée mais chic, il compose avec une grande bienveillance des délices aux accents basques.

✂ *Ris de veau, bouidin noir, poulpe de roche et jambon de Bayonne*

23 rue Duvivier, 7<sup>e</sup>

### 40 TOMY GOUSSET

#### TOMY & CO

Dans le quartier des Invalides, le chef revisite les classiques avec une tendre impertinence sur une toile de fond joliment réfléchi.

✂ *Queue de bœuf en parmentier*

22 rue Surcouf, 7<sup>e</sup>

### 41 YOUSSEF GASTLI

#### PLUME

Dans un cadre design, ses assiettes sont créatives et modernes autour d'une technique culinaire bien française. Précision et fraîcheur au rendez-vous.

✂ *Pintade de la cour d'Armoise, Mitraille, blettes colorées*

24 rue Pierre Leroux, 7<sup>e</sup>

### 42 LAURENT BRENTA

#### L'ÉVASION

À l'angle de la place St Augustin, les classiques de la cuisine hexagonale sont à savourer sur des canapés de velours et des tables en bois. Ambiance décontractée arrosée par une vaste sélection de vin français.

✂ *Œuf mayonnaise*

7 place Saint-Augustin, 8<sup>e</sup>

### 43 MARTIN HARISPE

#### CHEZ MONSIEUR

Assimilant son héritage basque aux classiques de la bistronomie, il délivre une cuisine raffinée dans un troquet bourgeois du quartier de la Madeleine.

✂ *Dos de cabillaud rôti, asperges vertes de Provence, sauce vierge*

11 rue du Chevalier de St Georges, 8<sup>e</sup>

### 44 NICOLAS PANDO

#### COMPTOIR CANAILLES

En déclaration d'amour à la bonne viande, elle mûrit pendant des semaines pour ensuite se faire glorifier par sa cuisson millimétrée.

✂ *Faux filet de Simmenthal*

47 rue Rodier, 9<sup>e</sup>

### 45 MARC FAVIER

#### BOUILLON

Il déroule une cuisine racée, puissante et de caractère en respectant les fondamentaux des recettes traditionnelles. Du généreux non loin de la Gare du Nord.

✂ *Canard entier de Burgaud*

47 rue de Rochechouart, 9<sup>e</sup>

### 46 PIERRE SIEWE

#### LE GARDE TEMPS

Briques bordeaux sur les cloisons, panorama sur la cuisine ouverte... C'est dans le quartier de Pigalle qu'il associe avec malice textures et couleurs.

✂ *Mijoté de bœuf au vin rouge*

19 bis rue Pierre Fontaine, 9<sup>e</sup>

### 47 ENRICO BERTAZZO

#### LES AFFRANCHIS

Dans une atmosphère retro, c'est avec finesse du geste que le jeune chef embellit les produits du marché.

✂ *Turbot en mousseline de petits et kumquat confit*

5 rue Henry Monnier, 9<sup>e</sup>

### 48 FRANCK BARANGER

#### LE PANTRUCHE

Sémillant troquet de SoPi (South Pigalle), l'assiette est franche par sa simplicité. Moderniste!

✂ *Œuf mollet aux poireaux et morue*

3 rue Victor Massé, 9<sup>e</sup>

### 49 THOMAS BRACHET

#### LES ARLOTS

Ici, on joue franc jeu puisque le chef propose une cuisine de l'instantané aux douces saveurs du passé.

✂ *Saucisse des Arlots et purée maison*

136 rue du Fbg Poissonnière, 10<sup>e</sup>







## 50 ROMAIN TISCHENKO

### LE GALOPIN

Brique en fond, tables de bois et ambiance décontractée, mais l'assiette elle, est survoltée. Un mariage entre délicatesse et saveurs assumées.

✂ *Merlu de Galice, chou fleur, coque*

34 rue Sainte Marthe, 10°

## 51 THIERRY BRETON

### LA POINTE DU GROUIN

Il sert directement au comptoir des mets inspirés par la Bretagne. À la bonne franquette, il raffine des plats façon tapas, pour une pause (très) gourmande.

✂ *Médailillon de lotte, caviar d'auvergines*

8 rue de Belzunce, 10°

## 52 CHARLES COMPAGNON

### 52 FAUBOURG SAINT-DENIS

Dans une des rues les plus éclectiques de Paris, il affiche une carte avant-gardiste et friponne qui ensorcelle le palais.

✂ *Volaille pochée sauce poulet*

52 rue du Faubourg St Denis, 10°

## 53 ARNAUD LACOMBE

### VIVANT

Cosy le midi, fringante pour le dîner, c'est dans une oisellerie de 1903 qu'il propose une cuisine réfléchie et gourmande aux notes gastronomiques.

✂ *Chou rôti avec moutarde à l'ancienne*

43 rue des Petites Écuries, 10°

## 54 ALEXANDRE FURTADO

### BISTRO PARADIS

Au fond d'une lucarne, dans un restaurant aux lignes épurées, il envoie avec le sourire, les douces saveurs du Brésil glorifiées par une belle technique culinaire française.

✂ *Veau du pays basque rôti à la fleur de sel en croûte d'amandes*

55 rue de Paradis, 10°

## 55 OLIVIER GASLAIN

### LE VILLARET

Une cuisine de marché délicatement valorisée, une carte des vins qui fait voyager. Le repère des aficionados d'une bonne chère sans prétention.

✂ *Raviolis de sanglier à la crème de parmesan*

13 rue Ternaux, 11°

## 56 NYE SMITH

### YARD

Ce jeune chef britannique colore les produits du jour avec force et subtilité dans un entrepôt modernisé aux faux airs de New-York.

✂ *Lapin frit, mayo à l'estragon*

6 rue de Mont-Louis, 11°

## 57 BERTRAND AUBOYNEAU

### BISTROT PAUL BERT

Il déroule une carte incisive et subtile reprenant les codes des plats traditionnels des brasseries, un régal.

✂ *St Jacques rôties au persil tubéreux et citron*

18 rue Paul Bert, 11°

## 58 DAVID LOYOLA

### AUX DEUX AMIS

Le chef distille une farandole de petites assiettes mordantes à picorer sur le zinc, ou sur une table à partager avec le voisin.

✂ *Pigeon, betterave*

45 rue Oberkampf, 11°

## 59 PIERRE-SANG BOYER

### PIERRE SANG IN OBERKAMPF

Ce jeune chef d'origine coréenne sert une cuisine « melting pot » qui explose en bouche.

✂ *Griottes, sorbet passion, tuile à l'abricot, émulsion de chocolat blanc*

55 rue Oberkampf, 11°

## 60 IÑAKI AIZPITARTE

### LE CHATEAUBRIAND

Le chef basque concocte tous les soirs un menu unique calqué sur la saison et surtout... l'envie du jour. Envie, qui est toujours osée!

✂ *Cœur de canard au sésame*

129 avenue Parmentier, 11°

## 61 SOTA ATSUMI

### CLOWN BAR

Au sein de ce chapiteau gourmand, le nippon opère à l'instinct, et repense les bons plats gaulois!

✂ *Cervelle de veau sauce tosazu*

114 rue Amelot, 11°

## 62 TATIANA LEVHA

### LE SERVAN

La cheffe réalise une cuisine minutieuse autour d'une palette de saveurs qui s'encanaille franchement sur le palais.

✂ *Cœurs de canard frits*

32 rue Saint-Maur, 11°

## 63 DANIEL BARATIER

### LES DÉSERTEURS

Une cuisine résolument tournée vers le produit, ou rien n'est laissé au hasard, reflet d'une créativité maîtrisée.

✂ *Pintade farcie au lard, mousseline de betterave*

46 rue Trousseau, 11°

## 64 BERTRAND GRÉBAUT

### CLAMATO

Décor simple, produits bruts, et service franc... On vogue sur une carte courte qui se gentrifie selon les saisons.

✂ *Céviche de mulot noir, pamplemousse blanc*

80 rue de Charonne, 11°

## 65 GWENAËLLE CADORET

### L'ÉCAILLER DU BISTROT

Dans une ambiance cabine de pêcheurs, elle rend hommage aux produits de la mer avec joie et convivialité.

✂ *Demi homard bleu au kari-goss, frites maison*

22 rue Paul Bert, 11°

## 66 BRUNO VERJUS

### TABLE

Non loin de sa cuisine ouverte, le chef s'attèle chaque jour et selon les produits de saisons, à proposer une assiette très proche de la performance artistique.

✂ *Saint-Pierre d'Yeu rôti sur peau, petits légumes à cru*

3 rue de Prague, 12°

## 67 CHRISTOPHE PHILIPPE

### AMARANTE

Ce rabelaisien convaincu délivre une cuisine française sans détour. Du bon gras, du généreux, du saignant.

✂ *Soupe de lentilles vertes, ventrèche de cochon croustillante*

4 rue Biscornet, 12°

## 68 SYLVAIN DANIÈRE

### L'OURCINE

Le chef propose une assiette traditionnelle et singulière par son onctuosité dans un décor chaleureux, aéré et cosy.

✂ *Cuisse de canette confite au jus, radis glacé au genièvre*

92 rue Broca, 13°

## 69 ALESSANDRA MONTAGNE

### TEMPERO

Influencée par les terroirs français, brésilien, mais aussi vietnamien, la cheffe se plie en quatre pour aiguayer les sens avec rigueur et passion.

✂ *Juteuse poitrine de porc au four grillée minute*

5 rue Clisson, 13°



## 70 GHISLAINE ARABIAN

### LES PETITES SORCIÈRES

Sa cuisine est fine, ses sauces subtiles et raffinées, tout cela avec une touche nordique assumée.

✂ *Premiers maatjes, salade tiède de haricots verts, oignon frais et persil*

12 rue Liancourt, 14°

## 71 MICKAËL STREIFF

### LES PETITS PLATS

Plongé dans une ambiance du début du 20° siècle, réconfort à grand renfort de viande d'Aubrac, de charcuterie et de fromages.

✂ *Carpaccio de veau*

39 rue des Plantes, 14°

## 72 WILLIAM BERNET

### LE SEVERO

Boucher de formation, le chef propose une viande d'une qualité exceptionnelle et tout le monde s'accorde sur ce point.

✂ *Filet de bœuf*

8 rue des Plantes, 14°

## 73 MATTHIEU NADJAR

### LE CORNICION

Dans le quartier de Montparnasse, il se ballade entre les saveurs de jadis et les envies d'aujourd'hui avec peps et spontanéité.

✂ *Suprême de pintade fermière*

34 rue Gassendi, 14°

## 74 DAVID RATHGEBER

### L'ASSIETTE

Dans un écrin, hommage aux tables d'autrefois, l'auvergnat sublime le gras de plats traditionnels qu'il a subtilement embourgeoisé. Mordant!

✂ *Selle d'agneau farcie en rognonnade, jus grassouillet*

181 rue du Château, 14°

## 75 JÉRÔME BONNET

### LE RADIS BEURRE

Avec des assiettes riches en couleurs et en saveurs, il offre avec rigueur, un moment de nostalgie.

✂ *Pied de cochon poêlé au foie gras de canard vinaigrette au jus de viande*

51 boulevard Garibaldi, 15°

## 76 CHRISTIAN ETCHEBEST

### LA CANTINE DU TROQUET DUPEIX

Le chef repense avec bagou et créativité les plats d'autrefois. Convivialité version Sud-Ouest!

✂ *Thon balsamique, purée de petits pois au beurre noisette*

53 boulevard de Grenelle, 15°

## 77 MARC MOUTON

### LE TROQUET

Non loin de la Tour Eiffel, il redessine des plats authentiques et y ajoute un doux accent du sud-ouest.

✂ *Merlu en cocotte, palourdes et citron confit*

21 rue François Bonvin, 15°

## 78 NICOLAS TARDIVEL

### L'ACCOLADE

Ses idées du jour, sur une carte courte, sont à la bourguignonne: gourmandes!

✂ *Épaule d'agneau aux haricots coco*

208 rue de la Croix Nivert, 15°



## 79 BENOIT GAUTHIER

### LE GRAND PAN

Mosaïque au sol et bonne chère dans l'assiette, ce fils de bouchers équilibre volontiers grosses pièces et mets raffinés.

✂ *Le jarret de porc façon basque*

20 rue Rosenwald, 15°

## 80 BAPTISTE LOTTI

### L'ANTRE AMIS

Son plus grand souhait: une aventure gastronomique dans une ambiance bistronomique, mission accomplie!

✂ *Magret de canard des landes, mousseline de carotte au cumin et nectarine rôtie*

9 rue Bouchut, 15°

## 81 LUDIVINE MERLIN

### AFARIA

Elle importe avec délicatesse le soleil basque dans l'assiette et une certaine gaité lors d'un service aux petits oignons.

✂ *Souris d'agneau confite au piquillos, gnocchis au romarin*

15 rue Desnouettes, 15°

## 82 THIERRY BLANQUI

### LE BEURRE NOISETTE

Dans un décor moderne, il offre sans retenue, les sensations du grand air auvergnat.

✂ *Dos de cabillaud demi-sel, épinards au beurre et sésame, beurre citronné*

68 rue Vasco de Gama, 15°

## 83 THIERRY FAUCHER

### L'OS À MOELLE

La canaille du très calme quartier de Lourmel, respecte avec cœur les recettes bistronomes à déguster sur la table de partage ou sur le Zinc.

✂ *Poitrine de veau fondante, fricassé de petits pois*

3 rue Vasco de Gama, 15°



**84 CLAUDE PERRAUDIN****LE PÈRE CLAUDE**

Un vin qui fait voyager à travers l'hexagone agrémenté par ses planchas ancestrales... depuis 1888!

✂ *Tournedos de boudin noir et saucisses maison*

51 avenue de la Motte Picquet, 15°

**85 EDUARDO JACINTO****LE PARIO**

Natif du Brésil, il cherche à créer des passerelles entre les saveurs de son enfance et des mets bien français. Un voyage entre Paris et Rio.

✂ *Haut bar grillé sur la peau*

54 avenue Emile Zola, 15°

**86 ALBERT CORRE****LE PETIT PERGOLÈSE**

Sa carte fait la part belle à des plats simples et soignés. L'ardoise évolue au gré du marché, dans une ambiance « arty », la passion du chef!

✂ *Le pavé de saumon bio fumé, lentilles vertes du Puy*

38 rue Pergolèse, 16°

**87 GABRIEL GRAPIN****LA CAUSERIE**

Le chef rend hommage aux plats d'autrefois avec des assiettes généreuses et de caractère dans une ambiance néo-traditionaliste.

✂ *Volaille jaune pochée, sauce suprême, asperges vertes et morilles*

31 rue Vital, 16°

**88 JEAN-MARIE ALLEMOZ****CAVES PÉTRISSANS**

Des caves plus que centenaires où il offre une cuisine traditionnelle marquée par la qualité de ses bovines.

✂ *Tête de veau à la sauce ravigote*

30 bis avenue Niel, 17°

**89 JEAN-MARC NOTELET****CAÏUS**

Le chef fait selon ses envies et surtout des produits du jour. Une cuisine d'instinct aux mille et une saveurs.

✂ *Veau en kefta, columbo et épinards frais*

6 rue d'Armaillé, 17°

**90 DENIS MUSSET****LE P'TIT MUSSET**

Sa cuisine généreuse et coquette, renvoie sans détour aux goûts d'antan.

✂ *Rognons de veau poêlés, crème forestière aux morilles*

132 rue Cardinet, 17°

**91 CLÉMENT VIDALON****LE BOUCHON & L'ASSIETTE**

Dans une atmosphère colorée par le soleil du sud-Ouest, il affirme son respect des petits producteurs, et ainsi du produit avec subtilité.

✂ *Onglet pommes grenaille, gâteau basque*

127 rue Cardinet, 17°

**92 BEATRIZ GONZALEZ****CORETTA**

Cette cheffe mexicaine fait découvrir des mets visuellement aboutis à travers le respect de la genèse des saveurs.

✂ *Maquereaux sauce miso, pommes vertes*

151 bis rue Cardinet, 17°

**93 MARC CORDONNIER****GARE AU GORILLE**

Associé au sommelier Louis Langevin, il propose une cuisine du marché franche, ode du produit brut.

✂ *Velouté de butternut*

68 rue des Dames, 17°

**94 WIM VAN GORP****COMME CHEZ MAMAN**

Grace à son originalité et les saveurs ramenées de ses expériences, le chef belge d'origine, revisite les grands classiques de l'enfance et fait réveiller la madeleine de Proust qui est en nous.

✂ *Joue de cochon braisée, saveurs d'Asie, purée de petits pois et carottes séchées*

5 rue des Moines, 17°

**95 CHRISTOPHE SAINTAGNE****PAPILLON**

Dans un écrin contemporain, il fait tutoyer les matières nobles aux produits bruts... Une invitation au voyage à chaque bouchée.

✂ *Cochon fermier en promenade à Utah Beach*

8 rue Meissonier, 17°

**96 ANTOINE WESTERMANN****LE COQ RICO**

Ce chef redonne, avec grâce, leurs lettres de noblesse aux poulets et aux volailles mais aussi aux éleveurs choisis avec passion.

✂ *Canette de la Dombes confite, puis rôtie*

98 rue Lepic, 18°

**97 MEHDI CORTIER****LA TABLE DE BOTZARIS**

Dans ce bistrot contemporain élégant, le chef revisite les classiques, joue avec les herbes et les épices et embrasse les parfums méditerranéens.

✂ *Noix d'entrecôte Black Angus bio, Galette de pomme de terre*

10 rue du Général Brunet, 19°

**98 THIBAUT SOMBARDIER****MENSAE**

La finesse du chef apporte aux plats inspirés du terroir, mais aussi au quartier, une modernité rafraîchissante.

✂ *Ravioles de foie gras et émulsion aux champignons*

23 rue Melingue, 19°

**99 GILLES BÉNARD****QUEDUBON**

Tout est dans le nom... Et comme dans l'assiette. Le chef s'affère à proposer dans un cadre moderne, un vin égal à l'authenticité des mets.

✂ *Échine de cochon fermier rôtie aux pleurotes, purée de pommes de terres*

22 rue du Plateau, 19°

**100 RAQUEL CARENA****LE BARATIN**

Cette Argentine d'origine à l'accent chantant sélectionne ses produits avec malice et compose ses recettes au jour le jour. Gourmand!

✂ *Salade d'oreilles de cochon aux haricots blancs et vinaigrette au basilic*

3 rue Jouye-Rouge, 20°



VILLE DE  
**PARIS**



COMPTOIRS  
RICHARD  
PARIS

Ville de Paris est une marque propriété de la Mairie de Paris et commercialisée sous licence

CAFÉS D'EXCELLENCE & CHOCOLATS PURE ORIGINE

PLUS D'INFOS SUR [BISTROT.PARIS.FRANCE.FR](http://BISTROT.PARIS.FRANCE.FR)

CONTACT PRESSE: ISMAIL MANSOURI ✉ [PRESSE@PARIS.FR](mailto:PRESSE@PARIS.FR) ☎ 01 42 76 49 61