



Virée chic, rue Surcouf

Focus sur une nouvelle rue gastronomique du 7^e arrondissement, entre spécialités bourgeoises et bistrotières, créations japonisantes et grignotage raffiné. A l'abordage...

La table

Le Petit Bordelais, 22, rue Surcouf (01 45 51 46 93). Fermé dim. et lundi. Formule 18,50 euros et menu 27 euros au déj., menu 32 euros le soir, carte environ 50 euros.

Le Clarisse, 29, rue Surcouf (01 45 50 11 10). Fermé samedi midi et dim. Formule 29 euros et menu 35 euros au déj., menus 59 et 75 euros le soir.

Au Petit Tonneau, 20, rue Surcouf (01 47 05 09 01). Fermé lundi et mardi. Formule déj. 25 euros, carte environ 50-70 euros.

Le Club, 24, rue Surcouf (01 45 50 31 54). Fermé dim. Environ 35 euros.

Le 7^e arrondissement est en passe de devenir le cœur gastronomique de la capitale. Son artère gourmande, la rue Saint-Dominique, a servi de modèle alentour ; en particulier à la tranquille rue Surcouf, où les points de restauration de qualité abondent. Sur la dizaine qui occupe le terrain (plusieurs ont récemment changé de mains), nous en avons sélectionné quatre.

Le Petit Bordelais, ouvert en 2009 par Philippe Pentecôte, chef d'expérience qui en a fait une table bourgeoise de tradition, rassure. Le p'tit gars de Saint-Emilion y délivre une prestation culinaire néo-classique à un prix raisonnable. Fricasée de gîlles et bouillon de poule crémeux, entrecôte grillée sauce bordelaise, boudoir sauce matelote, blanquette de veau des Hautes-Pyrénées à l'ancienne, petits légumes, etc. Et, bien sûr, crus du bordelais en vedette, enseigne oblige. Desserts soignés, service efficace et aimable. Atmosphère tranquille.

Presque en face, **Le Clarisse** au cadre d'un raffinement étudié, fait figure de challenger. Le chef, Sadaki Kajiwara, natif de Tokyo, arrivé il y a sept mois, vient de donner un sérieux coup d'accélérateur à sa cuisine. D'une grande cohérence,



elle divertit et régale tout à la fois. La langoustine de Loctudy en carpaccio, dés de radis blanc et rouge, Granny Smith et gelée de ponzu, est d'une douceur infinie - elle fond en bouche et glisse au fond de la gorge par l'intermédiaire de la fraîche gelée de ponzu. Le verre de saké « Kokuryu » (11 euros), finement iodé, est en totale harmonie - il est suggéré pour chaque entrée et plat (on peut lui préférer un verre de vin). Derrière l'agnelet d'Occitanie (un carré) laqué au caramel salé et moutarde, légumes d'automne au vinaigre de riz, ou encore le superbe colvert en deux services : suprême déglacé umemirin (prune jaune), et cuisson confite dans un bouillon de thé vert, wasabi et riz soufflé, trouvent de délicates connivences entre Japon et Occident.

Les becs sucrés ne feront pas l'impasse sur le cheese-cake au coing, glace au sucre d'Okinawa. Appréciable, la parfaite connaissance de l'univers des sakés de la part de Frank, le maître d'hôtel, et le charmant service féminin en salle.

Plats de tempérament

Repris tout récemment par la discrète Arlette Iga, épaulée en cuisine par Jais Mimoun, ex-Bristol, **Au Petit Tonneau** garde l'essentiel de ce qui a fait son succès durant des lustres : les prescriptions bistrotières robustes. Les œufs en meurette, la belle côte de veau, le chateaubriand au poivre ont du tempérament, et la ratatouille suggérée en accompagnement est un modèle du genre (de petites rattes ou des haricots verts sont aussi des garnitures possibles). Le poisson est présent uniquement en suggestion du jour. Décor à la Maigret et service aimable et attentif.

Nouveau toujours, **Le Club**, bar cool décoré par Philippe Model. Parfait pour boire un drink (14 cocktails au choix et champagne à la coupe) en dévorant un des excellents clubs sandwiches, cheval de bataille de la maison, préparés avec amour. Nos favoris parmi la dizaine proposée, ceux à la sardine, magret de canard, King Crab, ou encore Luxe (roastbeef de Bavière, foie gras, roquette, piment d'Espelette).

JEAN-LOUIS GALESNE