



# LA PARISIENNE DU NORD

[ACCUEIL](#) [A PROPOS](#) [A LA DÉCOUVERTE DE PARIS](#) [A BOIRE & À MANGER](#) [UN PEU DE CULTURE](#) [AUTOUR DE PARIS & AU-DELÀ](#) [RECETTES & AUTRES MIAM](#)

08/07/2016

## UN DINER D'EXCEPTION AU GALLOPIN

La brasserie Gallopin fait partie de ces brasseries du 19<sup>e</sup> siècle qui ont su traverser des décennies sans perdre de leur charme.

Après 135 ans d'existence, le Gallopin a su préserver la décoration et l'ambiance qui ont fait son succès.



J'avais découvert le Gallopin lors d'un déjeuner de Noël organisé par mon employeur, il y a une vingtaine d'années. J'en avais gardé un merveilleux souvenir. Et c'est avec un grand plaisir que j'ai accepté l'invitation de RestoPartner. L'occasion de pouvoir y retourner avec mon Parisien adoré.

Si vous aimez les brasseries à la décoration du début du 20<sup>e</sup> siècle, vous ne pourrez qu'être que sous le charme comme moi.

Nous avons été accueillis par Paolo Abate, directeur de l'établissement qui nous a installés sous la jolie verrière de la salle Belle Époque. Cette salle a été créée à l'occasion de l'exposition universelle en 1901/1902. Entrer chez Gallopin, c'est un peu traverser l'espace-temps et être coupé de la vie trépidante parisienne du 21<sup>e</sup> siècle.







Nous avons dîné au Gallopin à l'occasion de la **Quinzaine Gourmande de printemps** organisée par RestoPartner, réseau de restaurants dont fait partie le Gallopin. Pendant cette période, un produit de saison est mis à l'honneur et au Gallopin, c'était l'asperge.

En entrée, nous avons opté pour un œuf cassé et pointes d'asperges et un artichaut norvégien (*fond d'artichaut, rémoulade de céleri, saumon fumé entre autres*). C'était goûteux et savoureux. L'entrée choisie par le Parisien était assez imposante mais composée à 90% de légumes, elle a été mangée facilement.



En plat, nous avons choisi tous les deux du poisson: dos de cabillaud, gnocchis, fèves et crème de fenouil pour moi et une aile de raie aux câpres pour Monsieur. Encore une fois, un régal. Le cabillaud était ultra fondant et l'aile de raie impeccable.



Pour le dessert, j'ai été raisonnable et ai opté pour un sorbet. Le Parisien a craqué pour une île flottante, servie notamment avec des petits morceaux de pralines.



Nous avons eu le droit à un festival de saveurs et nos papilles étaient ravies. Ce fut un très beau moment dans ce décor d'une autre époque. Nous avons passé une soirée bien agréable au Gallopin.

Un merci au Gallopin pour ce moment d'exception.



### **Gallopin**

40 rue Notre Dame des Victoires, Paris 2<sup>e</sup>

M<sup>e</sup> Bourse

Tél. : 01.42.36.45.38

Entrée de 7 à 17€

Plat de 14 à 39€

Dessert 9 à 16€

*Crédit photos : @La Parisienne du Nord*