

Le blog de Gilles Pudlowski

« Les pieds dans le plat »

Journaliste, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique



Home Actualités Restaurants Boutiques & Voyages Livres

Restaurants > Brasseries > Paris > Paris 2ème > Gallopin

Gallopin

« Paris 2e: le renouveau du Gallopin »

Article du 24 avril 2016



Paolo Abate © GP

Mathieu Bucher, qui commence à faire comme son père, Jean-Paul, le fondateur du groupe Flo, cumulant belles adresses comme les prémices d'un empire, a mis la main sur ce chef d'oeuvre en péril qu'est le Gallopin. La maison existe depuis 1876, trône comme une perle, avec ses boiseries, stucs et vitraux, juste derrière le Palais Brongniart, et propose une sage cuisine de brasserie dans la tradition à prix honnêtes.



Hareng pommes à l'huile © GP

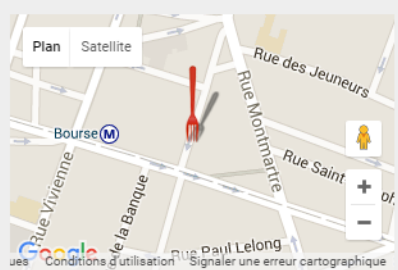
Paolo Abate, que l'on connut de l'autre côté de la place, au Vaudeville, veille avec faconde et bonhomie, tandis qu'on se régale, sans prise de tête, de moelleux filet de hareng pommes à l'huile, pâté en croûte, belle tête de veau, steak tartare et frites maison, château filet de boeuf béarnaise, avant la rituelle omelette norvégienne flambée à l'eau de vie de framboise.



On boit un galopin de bière dans son pot en étain ou/et une friande côte de nuits du domaine Durand. Bref, notez à nouveau l'adresse sur votre carnet de valeurs sûres.



Galopin
40, rue Notre Dame des Victoires
Paris 2e
Tél. 01 42 36 45 38
Menus : 22 (formule), 29 €
Carte : 45-55 €
Horaires : 12h-15h, 19h-23h30
Fermeture hebdo. : Ouvert tous les jours
Métro(s) proche(s) : Bourse, Grands Boulevards
Site: galopin.com



RÉSERVER AVEC
LAFOURCHETTE.COM