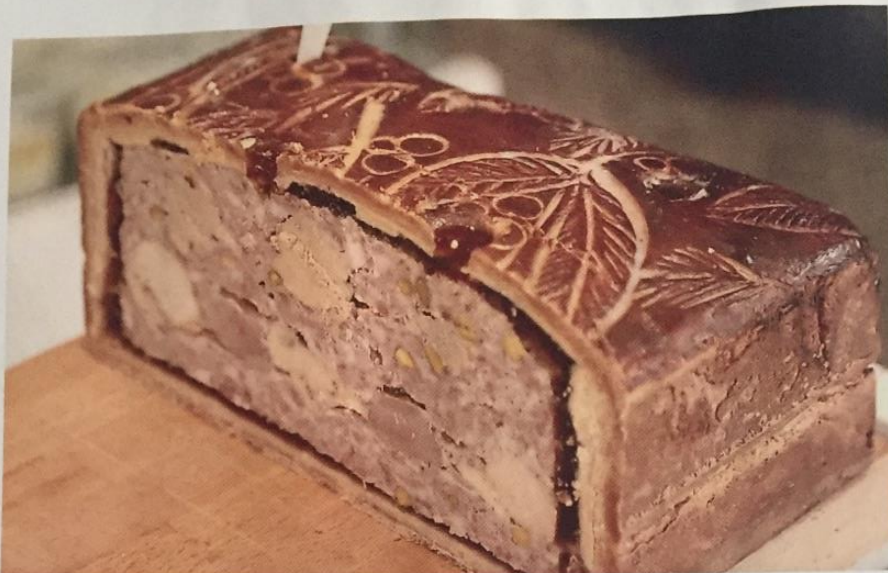


Le Guide
Restos



TRANCHE D'HISTOIRE
LE PÂTÉ TIENT LA CROÛTE

Une confrérie le vénère, un championnat du monde le couronne, des étals lui sont désormais dédiés... cette tranche d'histoire de la cuisine française est en train de se payer une nouvelle jeunesse. L'un des derniers endroits où casser sa croûte se cache avenue de La Bourdonnais. Dans son tout nouveau restaurant, le meilleur ouvrier de France Arnaud Nicolas cuisine la charcuterie et sert, à côté du saucisson lyonnais et de la terrine grand-mère, ce sommet de technique et de gourmandise qui a déjà fait le succès de la maison.

En quête d'un second souffle, les brasseries historiques renouent elles aussi avec ce morceau d'anthologie charcutière. De l'autre côté de la rive, au pied de la Bourse, le centenaire Gallopin a remis à sa carte l'oreiller de la Belle Aurore. Entre les imposantes boiseries et les lumineux vitraux, trône cet impressionnant monument de forme carrée en hommage à Aurore Récamier, la mère de Brillat-Savarin, le célèbre gastronome du XIX^e siècle. Chez « Lastre sans apostrophe », le pâté en croûte est sanctifié.

Dans sa boutique des beaux quartiers, Yohan Lastre, ex-Tour d'Argent (Paris, V^e) devenu champion du monde de la catégorie en 2012, lui consacre pas moins de sept déclinaisons. De la version fermière, à base de cochon, de pistaches et de volaille enserrés dans une pâte pur beurre, jusqu'au très chic cochon, foie gras, veau et alcool de bourgeons de sapin : de la belle ouvrage. Entre une pâte sculptée et une viande en mosaïque, Paris est gagné par sa croûte.
CHARLES PATIN O'COOHOON

Arnaud Nicolas Restaurant,
46, avenue de La Bourdonnais,
Paris (VII^e), 01-45-55-59-59.
Menus : 32-62 €. Fermé le dimanche.

Le Gallopin,
40, rue Notre-Dame-des-Victoires,
Paris (II^e), 01-42-36-45-38.
Menus : 22-29 €. Carte : 50 €.
Ouvert tous les jours.

Lastre sans apostrophe,
188, rue de Grenelle,
Paris (VII^e), 01-40-60-70-27.
Pâté en croûte : 53-72 €/kg.
Fermé les dimanche et lundi.