

RESTAURANTS PARIS

1.1k



Galopin par Patrick Faus

66666



Une brasserie qui revit, fringante et gourmande

Une brasserie qui revit, fringante et gourmande

Attention légende. Quand vous entrez dans cette brasserie, plus d'un siècle de mangeurs, de tous les styles et de tous les âges, vous ont précédé. Respect donc, devant ce monument de la gastronomie parisienne avant de poser votre auguste fessier sur les belles banquettes d'un Galopin relooké à neuf en conservant bien sûr le meilleur de son histoire et de sa décoration d'époque. Après des dernières décennies un peu agitées, c'est aujourd'hui Mathieu Bucher, fils de Bucher père fondateur du groupe Flo, qui gère ce chef-d'œuvre qui était fort en péril.



Reprise en main d'un professionnel, un chef en cuisine, une équipe de pros en salle, une carte recentrée sur l'essentiel des classiques de la cuisine de brasserie haut de gamme avec une approche d'aujourd'hui dans la construction de l'assiette, et tout change pour le meilleur. Chez Gallopin, on y revient pour retrouver, brillante d'impatience de bien faire, une des plus belles brasseries parisiennes.

Choix court, ramassé, varié, efficace. Pour tous les goûts, dans tous les styles, ou presque. Il y a même un plat spécial pour végétariens qui poussent depuis peu comme des champignons (Risotto quinoa, lentilles bio, légumes frais).



Vivons dangereusement et attaquons joyeusement l'original et presque disparu des cartes de restaurants : l'Artichaut norvégien. L'apprêt dit « à la norvégienne » est généralement destiné à des préparations de poissons, froides ou chaudes, avec du saumon, des œufs durs, des anchois, etc. Pour cette recette, il s'agit d'un fond d'artichaut, céleri rémoulade, œuf mollet, enveloppé dans une tranche fine de saumon fumé. Riche, goûteux, frais, c'est une belle entrée que l'on est ravi de retrouver et qui mériterait d'être servie un peu moins froide.



Le Pâté en croûte est un des classiques incontournables de la maison. A juste titre. Une pièce majestueuse, croûte dorée à souhait, fine gelée discrètement parfumée au Jurançon, composé de foie gras, ris de veau, gorge de porc et échine, là encore servie un peu froide ce qui bloque un peu la complexité des saveurs.



Le Ris de veau braisé aux asperges vertes est une réussite de cuisson, de goût et de présentation. Une belle pièce, magnifiquement servie. Idem pour la Tête de veau, sauce ravigote, réalisée dans les règles de l'art, généreuse et savoureuse comme il se doit.



Retour en Norvège pour un dessert lui aussi disparu des cartes et qui fut longtemps un incontournable de la cuisine des brasseries. Un archétype de l'école du chaud/froid. L'Omelette norvégienne est globalement à base de glace vanille, biscuit, crème anglaise, meringue à l'intérieur et en décoration extérieure, et sirop de Grand Marnier ou de Cointreau traditionnellement.



Passage au four et flambage avant service avec la même liqueur. Superbe tranche qui arrive en assiette et ici flambée à l'eau de vie de framboises. De belles retrouvailles.

Grand choix de vins au verre de 5 € à 12 € (Chablis 1er cru Vaulorent de La Chablisienne), dans une carte des vins bien fournie basée sur les noms connus et les vins de négociants mais qui va s'enrichir de bouteilles plus originales dans diverses appellations sous l'impulsion de Mathieu Bucher. A suivre.

Une belle surprise de retrouver cette brasserie qui revit, fringante, avec sa carte qui va au-delà de ce qu'on peut attendre, originale, et surtout personnalisée. Service impeccable, décor et ambiance chic et agréable, pas du tout guindée, mais aux tables nappées de blanc, aux boiseries acajou, aux verrières Belle Epoque magnifiques, et même un petit salon privé. Une brasserie d'aujourd'hui mais dans la tradition. Un équilibre réussi.



40, rue Notre-Dame-des-Victoires
75002 Paris
Tél : 01 42 36 45 38
www.brasseriegalopin.com
M° : Bourse
Ouvert tous les jours
Menu déjeuner : 29 € (3 plats)
Carte : 45 € environ