

NOV

8

Le Gallopin - Brasserie à Bourse, Paris 2e



Il y a des adresses comme celle-ci qu'on avait laissé filer entre ses couverts. Le cadre, l'ambiance ne suffisaient plus.



Il aura fallu que Mathieu Bucher (River Café, Le Murat, Le Café de la Jatte) reprenne l'adresse en décembre 2014 et mette en place une carte de brasserie qui colle au décor pour redonner à cette institution de 1876 ses lettres de noblesse.



On laisse le clinquant aux boiseries victoriennes en Acajou de Cuba, aux larges miroirs, aux vitraux décorés, à la verrière qui s'ouvre les beaux jours venus et aux banquettes en velours rouge de la chaleureuse salle datée Belle Epoque.



Foie gras de canard maison, gelée pot au feu

Dans l'assiette, c'est low profile, et c'est exactement ce qu'on vient chercher. De la tradition, authentique, sincère, celle qu'on trouve dans les livres de cuisine de nos grands-mères. Des recettes françaises exécutées dans les règles de l'art, sans fioritures, mais à partir de produits d'excellence pour obtenir un goût irréprochable, comme les lignes parfaites d'une petite robe noire.



L'Artichaut Norvégien

Un petit twist à gauche et à droite, comme la gelée de bouillon de pot au feu dans lequel a cuit l'exemplaire foie gras maison, ou le céleri rémoulade pour apporter du croquant à l'artichaut norvégien (un coeur d'artichaut fondant, un oeuf mollet coulant, le tout recouvert de saumon fumé délicatement iodé).



Coeur de l'Artichaut norvégien

Pour les amateurs, en saison de chasse, cette pièce maîtresse trône dans l'entrée. Oui, il s'agit bien du célèbre Oreiller de la Belle Aurore, un pâté en croûte d'anthologie (pour en savoir plus, découvrez [l'ouvrage d'Emmanuel Giraud](#) à ce sujet).



La recette est riche, complexe, il faut maîtriser la farce, le croûtage, la cuisson... Pour que la magie de ce mets lyonnais opère, un technicien aguerri est requis. A la dégustation de la large tranche, pas de doute, Mathieu Etheve, le chef du Gallopin, et Mathieu Scherrer, le chef exécutif de l'ensemble des établissements de Mathieu Bucher (vous vous appelez Mathieu et vous voulez bosser dans la restauration ? ça semble bien engagé pour vous), composent avec justesse un pâté délicatement équilibré.



Pas de lourdinguerie, une croûte fine qui donne de la tenue, une farce subtile qui livre un assemblage de morceaux fondants, maigres, gras, fermes, pour une longueur en bouche et un plaisir 100% gourmand.



Tête de veau, sauce ravigote

Côté plat, des classiques qui font mouche (tartare de boeuf, turbot vapeur sauce hollandaise, magret de canard à l'orange...) et un vrai parti pris d'oser poser sur la carte des abats ou des mets aux saveurs marquées que nos palais formatés aux produits sous emballage plastifié ont souvent tendance à bouder.



Haddock poché, épinards minute et beurre blanc

On assume la tête de veau, servie généreusement avec son pot de sauce ravigote maison bien relevée. Là encore, tel un trapéziste dans les airs, le chef joue tout sur l'équilibre. Les saveurs s'entremêlent savamment, juste ce qu'il faut de morceaux gélatineux qu'apprécient tant les connaisseurs, et suffisamment de morceaux plus chamus pour séduire les novices.

Le haddock au goût prononcé garde ses notes iodées sans pour autant étouffer. La cuisson nacrée fait briller la chair du poisson et les yeux de celui qui a la chance de le déguster, en l'enrobant généreusement d'un beurre blanc crémeux à chaque bouchée.

On applaudit à la lecture des cuisses de grenouille en persillade, du suprême de volaille en demi deuil, du ris de veau ou de l'aile de raie aux câpres, et on programme déjà les prochaines agapes.



Il serait fou de terminer par un dessert après une telle orgie, mais il serait encore plus fou de ne pas tester l'omelette norvégienne flambée à table, le baba au rhum à la génoise légère comme une danseuse étoile et surtout cette exceptionnelle crème caramel.



Crème caramel

Si vous êtes amateur, autant vous prévenir, celle ci risque de vous arracher une larme de bonheur, de détrôner votre préférée (même celle de votre mémé).

Le + : le service, emmené par le directeur Paolo Abate, virevolte comme des hirondelles au Printemps pour suivre le rythme serré des déjeuners d'affaire du quartier, et choie les clients moins pressés. La carte des vins propose des cuvées aussi plaisantes pour le palais que le porte monnaie, et des petites pépites comme ce Saint Véran à la belle minéralité, avec de la fraîcheur et un fruit coquin appuyé.

[Le Gallopin](#)

40 rue Notre Dame des Victoires

75002 PARIS

Tél. : 01 42 36 45 38

Menu (midi et soir) à 22€ et 29€



Baba au rhum



Omelette norvégienne flambée à l'eau de vie de framboise

Publié il y a Yesterday par [Isabelle Spiri](#)

Libellés: [75002](#), [Baba de Bistrots](#), [Tire le bouchon et mangeons](#)

 [0](#)

 [Tweet](#)

 [J'aime](#) [7](#)