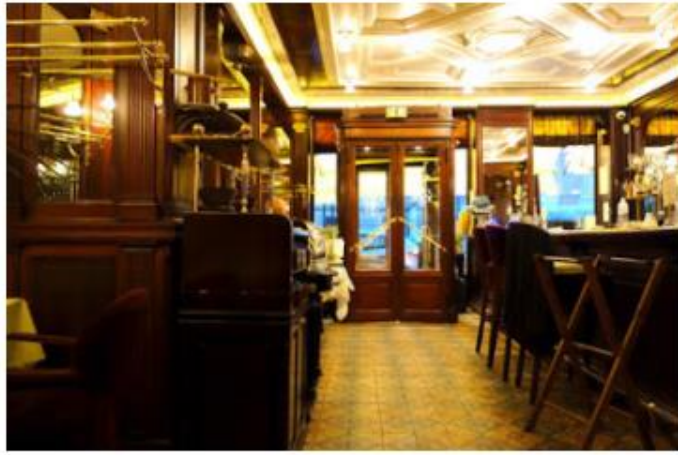


samedi 24 juin 2017

## Mes Adresses : Le Gallopin, découverte de cette belle brasserie historique à l'occasion de la Quinzaine Restopartner de juin



Vénérable maison fondée en 1876, Le Gallopin est une institution du quartier de la Bourse, cossue mais dont les prix demeurent raisonnables pour une cuisine de qualité. Le vieux navire après quelques turbulences a repris de la vitesse sous l'impulsion de son nouveau propriétaire, Mathieu Bucher, fils du fondateur du groupe Flo, à la tête du Murat, du Café de la Jatte et du River Café. En 1997, la restauration minutieuse du Gallopin a redonné son lustre au décor Belle Epoque tout de boiseries sombres, cuivres luisants, banquettes de velours, moulures et belle verrière d'inspiration Art Nouveau. L'atmosphère parisienne chargée d'histoire a plus d'un atout séduction. Longtemps repère des pensionnaires du Palais Brogniart, cette brasserie de style attire aujourd'hui une clientèle internationale venue goûter aux plaisirs d'une cuisine bistrotière dans la grande tradition. A l'occasion de la Quinzaine Gourmande de juin organisée par Restopartner, j'ai eu l'occasion de découvrir cette maison placée sous les auspices de la générosité.







En 1876, lorsque Gustave Gallopin signe le bail d'un local situé dans un bel immeuble Louis-Philippe, l'établissement qu'il reprend n'est qu'un simple débit de bière et de vin au détail. Inspiré par son épouse, née Wyborn, héritière d'une riche famille anglaise, propriétaire de magasins d'alimentation à succursales multiples, Gallopin innove. Le grand bar en acajou de Cuba rend célèbre le premier bar anglo-américain de Paris, trente ans avant le Harry's Bar.

Boiseries victoriennes et portes tournantes venues de New York, portes qui ont été depuis déposées pour des raisons de sécurité, donnent à la maison un cachet certain. Pour célébrer le nouveau siècle et l'Exposition Universelle de 1899, notre heureux entrepreneur commande le vitrail et la verrière d'inspiration Art Nouveau qui ornent la salle du fond. Fréquenté alors par les boursiers et les courtiers du Palais Brogniart, Le Gallopin est le lieu où ils viennent fêter leur bonne fortune de la journée au champagne dont les bouteilles disposées dans une baignoire en zinc n'attendent que d'être sabrées. La légende attribue la création du galopin, une chopine à bière en argent de 12,5cl à Gustave Gallopin.

Camille Aymonier, un auvergnat marié avec la fille d'Alfred Boulland des hôtels et casino de Biarritz, prend le relais du fondateur historique. Puis quatre familles se succèdent à la tête de l'établissement dont la famille Alexandre (Bofinger et Lapérouse). Depuis 2014, Mathieu Bucher a revitalisé cette belle institution avec l'aide de Paolo Abate, directeur du restaurant qui a imposé sa pâte affable tout de bienveillance. Aux fourneaux, le chef Mathieu Etheve mise sur l'excellence des produits alliée à l'authenticité de recettes classiques exécutées dans les règles de l'art. Issu de l'école de Paris des Métiers de la Table, il a fait ses classes au cœur du groupe Flo aux côtés du chef Christian Constant, puis au Petit Bofinger et au River Café en tant que second du chef Mathieu Scherrer au River Café. Compositions apaisantes, générosité allègre, la cuisine bourgeoise sans complexe du Gallopin est un plaisir sincère.







Paolo Abate, de précieux conseil, a choisi pour accompagner notre dîner une bouteille de Château de Chamirey 2014, Mercurey, côte chalonaise. Robe rouge cerise limpide, ce vin frais et léger développe des notes de fruits mûrs confiturés auxquelles répondent des accents plus verts de sous-bois. Bouche fraîche, parfums de griottes, ce vin aux tanins soyeux est d'un bel équilibre. Une petite merveille.

Pour débiter en beauté, l'une des spécialités de la maison fait son entrée, l'Oreiller de la Belle Aurore selon la recette historique du pâté en croûte créé en hommage à Aurore Récamier, mère de Jean-Anthelme Brillat-Savarin -17 euros. Farce, croûtage, cuisson, ce pâté est inspiré, les morceaux fondants, le suave le disputant au croustillant. Nacre du poisson, luisant des légumes, Le Filet de harengs Matjes, petites rattes et oignons rouges - 12 euros - s'affirme d'une belle évidence. Toujours sur les conseils aimables de Paolo Abate qui décidément nous a chouchoutés, les Crevettes roses rafraîchies, sauce cocktail - 13 euros - jouent les filles de l'air. A peine le temps d'apparaître, elles se font croquer, chair délicate et tendresse de l'avocat.





Spécialement imaginé pour la Quinzaine Gourmande Restopartner par le chef Mathieu Etheve, vous trouverez en fin d'article la recette de l'excellent Tartare de daurade et haddock, crème raifort. Fraîcheur de la daurade, notes fumées du haddock, un bonheur. Bisque fumante, effluves gourmands, la Quenelle de bar, sauce homardine - 22 euros - est moelleuse, aérienne et en bouche fondante. La Belle tranche de foie de veau et vinaigre de framboise - 28 euros - cuisson impeccable et parfums subtils, bulle benoîtement dans une sauce veloutée épatante.







En dessert, l'iconique Omelette norvégienne flambée à l'eau de vie de framboise - 9 euros - vient rafraîchir les palais avec esprit tandis que caracole La Tarte aux fraises - 13 euros - qui entame une ronde gourmande.

Table plantureuse, cuisine de tradition, la générosité bienveillant du Gallopin fait naître des appétits de bûcheron. Une belle adresse, une institution à redécouvrir !

### Le Gallopin

40 rue Notre-Dame-des-Victoires - Paris 2

Tél : 01 42 36 45 38

[gallopin.com](http://gallopin.com)

[Page Facebook](#)

[Fil Twitter](#)

## TARTARE DE DAURADE ET HADDOCK CRÈME RAIFORT

Par le chef **Mathieu ETHEVE**  
du restaurant **GALLOPIN**  
75002 Paris

### SYNTHÈSE

Type : Entrée  
Difficulté : Facile  
Prix : €€

### TEMPS

Temps de préparation : 35 minutes  
Temps de dressage : 1 nuit pour le haddock

### INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

2 filets de daurade  
1 filet de haddock  
1 échalote  
1 citron jaune  
1/2 boîte de cerfeuil  
1 pomme verte Granny Smith  
1/2 oignon rouge  
15 cl d'huile d'olive  
1 petite poignée de mesclun  
75 g de crème de mascarpone  
75 g de crème fleurette  
50 g de raifort en pot  
10 cl de vinaigre blanc  
Sel / poivre  
Quelques brins de cerfeuil



### PRÉPARATION

À prévoir la veille : plonger le haddock dans le lait afin de le dessaler toute une nuit.

Egoutter et sécher le haddock. Lui enlever sa peau et ses arêtes et faire de même avec la daurade. Garder les poissons au frais.

Mélanger dans un bol, la crème de mascarpone, la crème fleurette et le raifort. Ajouter le jus d'un demi-citron, saler et laisser prendre au frais.

Pendant ce temps, hacher le cerfeuil et l'échalote, tailler la moitié de la pomme en petits cubes et le reste en bâtonnets et réserver pour la décoration. Puis tailler en petits cubes le haddock et la daurade.

Couper le 1/2 oignon rouge en petits quartiers très fin et les mettre à mariner dans le vinaigre blanc 10 minutes. Mélanger les 2 chairs de poissons, rajouter l'huile d'olive et le reste du jus de citron. Puis incorporer l'échalote, le cerfeuil, un peu de sel et faites un tour de moulin.

### DRESSAGE

Dresser dans des petits cercles afin d'obtenir des timbales, puis à l'aide d'une cuillère à dessert, former une quenelle de crème raifort et la poser sur le dessus du tartare de poisson.

Pour finir, décorer avec les bâtonnets de pomme, les pickles d'oignons rouges, les pousses de salade et le cerfeuil.

Pour déguster, mélanger la quenelle de raifort qui servira à assaisonner le tartare et liera l'ensemble.

### ACCORD MET / VIN

Vin blanc de Bourgogne, Mécon Fuissé-Aegenter 2015



RESTAURANT LE GALLOPIN  
40 Rue Notre Dame des Victoires - 75002 PARIS  
T. 01 42 36 45 38 - E-Mail : [contact@gallopin.com](mailto:contact@gallopin.com)  
Site internet : [www.gallopin.com](http://www.gallopin.com)

16