

# SECRETS DE PARISIENNES

## LA BRASSERIE BELLE ÉPOQUE DU 2ÈME



J'ai une nouvelle fois eu le plaisir de participer à la **Quinzaine Gourmande**, organisée trois fois par an par le groupe de restaurateurs **Resto Partner**. Après [Chez Françoise](#), [Millésimes 62](#), [Le Café de La Jatte](#), je vous propose de découvrir la délicieuse recette d'une des institutions de La Bourse.

### **UNE ADRESSE HISTORIQUE**

J'ai donc découvert une super adresse, pourtant située à quelques pas de chez moi et existant depuis 1876 : **Le Gallopin**.

Célèbre pour sa décoration chargée d'histoire, le restaurant possède un immense bar, réalisé en précieux acajou de Cuba et considéré comme l'un des premiers bars américain d'Europe. On y servait à la clientèle des bières dans une petite choppe d'argent mesurant 20cl, inventée par Gustave Gallopin et portant encore son nom aujourd'hui.

La grande salle a quant à elle été imaginée pour l'exposition Universelle de Paris de 1901-1902 et est un véritable chef d'oeuvre de l'Art Nouveau.

L'ensemble du restaurant est intimiste et chic grâce à ses lumières tamisées, ses fauteuils en velours rouge, ses tables nappées et ses murs boisés.



### UNE CUISINE AUTHENTIQUE

Côté cuisine, la carte se veut chic et **typiquement française**, à l'image de l'ambiance du restaurant. On ne rate pas la célèbre entrée de la maison, **L'Oreiller de la belle Aurore** (17€), un pâté en croûte, créé à la gloire de Aurore Recamier, mère de Jean Anthelme Brillat-Savarin au 19<sup>ème</sup> siècle. Côté plat, j'ai pu goûter la recette élaborée à l'occasion de RestoPartner, que vous pourrez retrouver à la carte cet hiver : **Tourte feuilletée au canard et foie gras**, sauce périgieux (32€). Un plat très copieux et vraiment délicieux, à accompagner avec un bon vin. N'hésitez pas à vous faire conseiller par l'adorable équipe du restaurant à ce sujet. Pour les plus petites faims, n'hésitez pas à vous délecter des Coquilles Saint-Jacques juste rôties, beurre demi-sel et citron (27€), un vrai régal ! Inutile de préciser que les plats sont bien évidemment fait-maison et de grande qualité.

Une belle adresse à découvrir pour profiter d'un **voyage dans le Paris de la Belle Epoque**, où hommes et femmes d'affaires de la Place de La Bourse se mêlent aux curieux, amateurs d'une cuisine raffinée.



La Quinzaine Gourmande de RestoPartner est terminée mais le plat reste à la carte !

En savoir plus sur La Quinzaine Gourmande : [restopartner.com](http://restopartner.com)

### **BRASSERIE GALLOPIN**

40 Rue Notre Dame des Victoires

75002 Paris

01 42 36 45 38

7J/7, midi et soir

Crédit photos : LE GALLOPIN

Le 29/11/2017

