

BOIRE &amp; MANGER

# Voici sept nouvelles tables de qualité à Paris à partir de 25 euros

Nicolas de Rabaudy — 11.06.2017 - 14 h 20, mis à jour le 11.06.2017 à 14 h 20

## 3. Brasserie Gallopin

Cette admirable brasserie au décor de boiseries, de miroirs et de vitraux a été ressuscitée par Mathieu Bucher, enfant du sérail, le fils du grand restaurateur Jean-Paul Bucher, décédé en 2011, qui a créé le groupe Flo, la Coupole, le Vaudeville, le Bœuf sur le Toit... repris par Olivier Bertrand, propriétaire de Lipp, d'Angelina et des restaurants Blanc.

À l'heure où les brasseries parisiennes traversent une crise sérieuse sauf pour la Rotonde relancée par la soirée d'Emmanuel Macron, Gallopin affiche une douzaine de préparations de tradition: les œufs meurette au Fleurie (13 euros), les six escargots de Bourgogne sauvages (11 euros), les filets de harengs «matjes» aux petites rattes et oignons rouges bien canailles (12 euros) et, surtout, l'oreiller de la Belle Aurore, ce pâté en croûte au foie gras, à la gorge de porc, au magret, à la pintade enrichi de gelée blonde –un chef-d'œuvre de la haute cuisine inventé par Brillat-Savarin pour sa mère Aurore, toujours à la carte du restaurant de Paul Bocuse, en saison. Ici, ce chef-d'œuvre est vendu 16 euros, un cadeau pour les saveurs et le travail accompli par le chef antillais Matthieu Etheve, un jeune maître.

Toute la mémoire culinaire de ce type de restaurant populaire figure à la carte: le hadock poché au beurre blanc, épinards (21 euros), les goujonnettes de sole aux coquillages (34 euros), la rare quenelle de bar bien moulée sauce homardine (22 euros) et les cuisses de grenouilles en persillade (25 euros).

Côté viandes, le ris de veau doré, crème de morilles (38 euros), le tartare de Charolais pommes allumettes croquantes (19 euros), la tête de veau ravigote (19 euros), la pièce de veau bio de Lozère pour deux (58 euros) et le filet de bœuf de race normande au poivre (34 euros).



Tête de veau sauce ravigote à la Brasserie Gallopin

On termine par la rarissime omelette norvégienne bien moelleuse et ferme, flambée à l'eau-de-vie de framboise (9 euros, un cadeau) et l'île flottante à la vanille (9 euros).

Au verre, le Peyrassol 2015 de Provence à 9 euros, le Saint-Émilion élégant Château Lyonnat 2011 à 39 euros la bouteille. Une adresse en or, peut-être la meilleure brasserie de Paris menée par Paolo Abate, un bon connaisseur.

• 40, rue Notre-Dame-des-Victoires 75002 Paris. Tél.: 01 42 36 45 38. Menus à 22 et 29 euros. Carte de 42 à 52 euros. Terrasse face à la Bourse. Salon. Pas de fermeture.