

# TABLE A DECOUVERT

par Caroline Mignot

[ACCUEIL](#) | [PARIS / ILE-DE-FRANCE](#) | [RÉGION](#) | [ÉTRANGER](#) | [PÂTISSERIE](#) | [À PROPOS](#)

## LE GALLOPIN

29 Sep 2016 - 75002 - [Aucun commentaire](#)

Le Gallopin près de la Bourse à Paris, c'est un décor grandiose ou devrais-je dire un décor historique de brasserie parisienne resté dans son jus. De l'élégance, des décors en bois d'acajou, des carrelages à l'ancienne, une salle dans le fond paré d'une incroyable verrière fleuri (créée pour l'expo universelle de 1900), des tables nappées de blanc et de plus en plus de gestes en salle pour mettre en appétit, c'est la volonté du propriétaire. A la carte, on trouve cette cuisine bourgeoise française qui nous évoque à tous quelque chose, un souvenir, une lecture, un message... Ce que j'aime dans ce genre d'adresse, c'est qu'il n'y a pas trop de questions à se poser avant, ni sur le moment. C'est une table de repères, de tranquillité de l'esprit et puis d'histoire bien sûr, celle qui perdure depuis 1876, date à laquelle Gustave Gallopin a investi l'établissement. Cela me rappelle l'épisode de la série **Repas de fête** sur les brasseries. En le préparant, je m'étais fait cette réflexion. C'est quand même incroyable que ces lieux historiques (du XIXe ou début XXe) gardent encore aujourd'hui leur fonction d'origine, celle de restaurer et de faire plaisir. Ce ne sont pas des musées, ni des hôtels particuliers ou des salons fermés au public, non, ce sont des lieux accessibles à tous.



Du coup, moi je reste dans l'hyper classique... Pâté en croûte avec du foie gras et du ris de veau, avec ce qu'il faut de mâche et tendresse. Je ne sens pas beaucoup le foie gras, mais un bon goût de viande marinée. La croûte est fine, avec un côté brioché mais sans le sucre.



Raie à la grenobloise ensuite. Un beau filet caché par les petits croûtons et les câpres. Le beurre est au citron et généreux (même si je l'aurais préféré plus noisette, mais il semblerait que les clients en aient peur, du beurre noisette, pfff). Les petites pommes vapeur sont impeccables. Tout est fait dans ce plat pour s'imbiber de beurre (la nature est bien faite quand même). Ce qui fait qu'à la fin, on en a plus une goutte, même à saucer avec du pain.

Pour le dessert, on a pris à partager une omelette norvégienne gamie de glace à la vanille et de sorbet à la framboise et flambée à l'eau-de-vie de framboise. C'est très réussi et je vous invite à aller sur Instagram où je vais la poster en vidéo...

Les prix ? Au déjeuner et au dîner, formules à 22 € et 29 €. A la carte, comptez comme ici 34 € pour mon entrée et mon plat et sinon, entre 30 et 45 € pour un repas. Et c'est ouvert 7 jours sur 7.

**Le Gallopin**, 40 rue Notre Dame des Victoires, 75002 Paris, 01 42 36 45 38, métro Bourse