



STYLE GASTRONOMIE

**LES PETITS PLATS
DANS LES GRANDS**

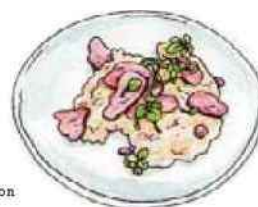
PAR LAURENT GUEZ

**LA ROBE ET LE PALAIS,
TOUT FAIT ENVIE**

Illustrations : Lapin

▲▲▲▲▲ C'est une belle découverte dans un quartier où nous n'imaginions jamais en faire. À quelques pas de la place du Châtelet, à Paris, entre brasseries à touristes et restaurants à thème, se cache une table moderne et de bon goût: *La Robe et le Palais*. Le nom de l'établissement évoque – par un jeu de mots que ne renierait pas notre ami Claude Vincent, rédacteur en chef adjoint des *Échos Week-End* et fabricant réputé de calembours – la proximité du Palais de justice, tout en signalant l'exceptionnelle carte des vins (naturels) de la maison. Celle-ci est animée par une équipe jeune et passionnée, rugueuse ou adorable, c'est selon. Dans une ambiance de bar ou de resto branché, où l'on s'attend à hésiter entre tartare-frites et cheeseburger, voici une carte où tout fait envie, des entrées simples ou précieuses aux viandes et poissons bio, cuisinés avec générosité. En entrée, un foie gras mi-cuit, chutney d'oignons au thym, des huîtres *Tsarskaya* de Cancale, une tarte de colvert avec une compotée d'oignons et betteraves confites, ou un velouté de cèpes ennoblis de truffe noire. En plat, un pavé de lotte

- ▲▲▲▲▲ Correct, sans plus
- ▲▲▲▲○ Bonne adresse de quartier
- ▲▲▲▲○ Très belle table
- ▲▲▲▲○ Cuisine, décor : tout y est
- ▲▲▲▲○ Attention : table d'exception



meunière, purée de potimarron et émulsion de coquillages, bavette de bœuf wagyu mûré six semaines, avec pommes grenailles et mesclun. Quant à nous, en sortant du spectacle, nous avons goûté le risotto à la truffe blanche d'Alba (c'était encore la saison), fantastique et facturé à un prix raisonnable, vu le cours délirant atteint cette année par la *tuber magnatum pico* (20 euros en entrée, 39 en plat). Puis nous avons planté notre fourchette dans les belles Saint-Jacques snackées, légumes croquants, bouillon

acidulé et huile de vanille. En plat du jour, la côte de veau bio, rôtie à merveille, était accompagnée d'une poêlée de champignons. Que dire de la sélection des vins, sinon qu'elle est riche et épatante, racontée avec patience et culture, et que le patron a bien raison de proposer ses nectars au verre ou au compteur? *La Robe et le Palais*, 13, rue des Lavandières Sainte-Opportune, 75001 Paris. Tél. : 0145 08 07 41. Comptez 50 à 60 euros au dîner. Déjeuner à partir de 20 euros.