



FRANÇOIS BOUCHON/LE FIGARO

ser bien sûr laquelle. En bref, un cadre sans effort excessif et assez secondaire, ce qui n'est pas pour nous déplaire.

L'ASSIETTE. Vous l'aurez compris, c'est pour elle que l'on se déplace, tant Bertrand Guéneron est un bon ! Ancien second d'Alain Senderens, il maîtrise aussi bien le lièvre à la royale, en saison, que le terroir basque à l'année avec de jolis plats de terroir parfaitement sentis. Piperade, morue chorizo et légumes confits, suprême de pintade à la bayonnaise, axoa de veau comme à Espelette... Un sans-faute, la grâce d'une cuisine pleine d'allant.

BRAVO. L'adresse typée « repaire de gourmands », les desserts (crème citron jaune, sablé et sorbet citron vert ou encore millefeuille à la vanille de Tahiti).

DOMMAGE. On l'aimerait ouvert le samedi soir !

LES PETITS DERNIERS

Axuria

MENU : 35 €.

CARTE : env. 45 €.

54, avenue Félix-Faure, XV^e.
Tél. : 01 45 54 13 91. Tlj.

LE LIEU. À la relance de la Chaumière, qui fédérait les appétits poissonniers du quartier, Olivier Amestoy rend hommage à ses origines basques avec le nom de son restaurant, dédicace à l'agneau de lait des Pyrénées. Élégant, le décor fait lui dans

le parfait contre-pied : mobilier contemporain et tons neutres, pas franchement du cru.

L'ASSIETTE. Le bar et la daurade n'ont pas quitté la carte, histoire de ne pas chambouler les habitudes du public de fidèles, attachés à sa belle pêche. Mais la fourchette pique aussi dans le carré d'agneau des Pyrénées rôti, bien rosé, la côte de veau de Mauléon, le foie gras du Pays basque, la salade de chipirons à l'encre de seiche... Avant de retrouver l'axoa, qui s'était éclipsé pendant l'été, et la palombe rôtie, servie avec chou vert et ventrèche ibérique.

BRAVO. Le service prévenant.

DOMMAGE. La carte des vins, pas inoubliable.

Impeccable menu-carte chez Pottoka, nouvelle escale basquaisante.

Cadre contemporain pour Axuria, dont l'enseigne est dédiée à l'agneau de lait des Pyrénées.

Pottoka

MENU CARTE : 34 €.

4, rue de l'exposition, VII^e.
Tél. : 01 45 51 88 38. Tlj sf dim..

LE LIEU. Pas facile de s'imposer dans un quartier Saint-Dominique riche en bonnes tables : Thoumieux, la Fontaine de Mars, les trois adresses de Christian Constant... Et pourtant cette escale basquaisante a fait son trou, ne surjouant pas le décor régionaliste en dépit de quelques touches rugbystiques en guise de clins d'œil.

L'ASSIETTE. Salle mini mais choix maxi, au hasard d'un menu régulier et de suggestions bienvenues, en rotation. On aime toujours la déclinaison co-

chonne du vitello tonato mais on ne regrette pas non plus d'avoir testé l'axoa, niché sous un joli feuilletage ou les saucisses confites de chez Ospital. En dessert, il faudra se décider entre le gâteau basque minute et la petite tuerie de brioche perdue, glace vanille... Bon courage !

BRAVO. La collection de vins au verre, une trentaine, histoire de faire connaissance avec le terroir local.

DOMMAGE. Le décor un peu froid.

Pinxo Saint-Germain

FORMULES : 18-29 € (dég.).

CARTE : env. 40-50 €.

82, rue Mazarine, VI^e.
Tél. : 01 43 54 02 21. Tlj.

LE LIEU. Deuxième Pinxo pour Alain Dutournier (Carré des Feuillants, Trou Gascon), après son adresse des Tuileries. Installé depuis le printemps à deux pas de l'Odéon, c'est le Sud-Ouest chic dans l'assiette et le décor : salle sobre au design épuré, avec vue sur la cuisine, murs blancs et tables noires, serrées.

L'ASSIETTE. Point de plats robotisés ici, mais d'élégants « pinxos » (comprendre tapas version gastronomique), servis par trois, pour inciter au picorage dans l'assiette du voisin. Excellent bœuf de Chalosse du Sud-Adour travaillé en carpaccio, en tartare esprit Rossini ou cuit à la plancha, cœurs de canard pleins de caractère, spéciales d'Arcachon en gelée de cèpes vives et goûteuses.



SEBASTIEN SORIANO/LE FIGARO