

LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN

LE RELAIS DU BOIS, À PARIS

Le cœur du 16e arrondissement… Et, là, un bistrot qui, par ses couleurs, pourrait être un restaurant italien…





Ce n'est d'ailleurs pas un hasard. C'est bien une italienne, Mme Giovanni, qui, en 1944, ouvre là le premier établissement. Plus tard, un Basque arrivera dans l'histoire, avant que, en 1973, Lucien Georgelin, qui venait souvent aider l'équipe des serveurs, ne prenne les commandes. Aujourd'hui, il a levé un peu le pied et, bien que ne résistant pas au plaisir de venir y faire un tour de temps en temps, a laissé les commandes à sa fille et à David, fidèle au poste depuis trente ans.

Avec Lucien Georgelin, le restaurant italien a opéré sa mue pour devenir un bistrot, tout ce qu'il y a de français. Seulement, et c'est très bien ainsi, le cadre n'a pas changé. Les couleurs de l'Italie s'entendent très bien avec la cuisine française. Les tables sont étroites. Ce sont celles des débuts, lorsque le restaurant n'avait qu'une petite salle, agrandie depuis l'acquisition de la crémerie mitoyenne, dont les céramiques dessinent un jardin au plafond. Les murs sont verts, les nappes sont rouges, les banquettes jouent le confort, les lithos de Cassigneul attirent le regard et la caisse de marbre blanc attend « la serveuse du Grand Café »… Le décor est planté, le chef, Michel, originaire du Jura, concocte, depuis 2000, les plats emblématiques des bistrots. Rien n'échappe à la carte. Rare de trouver dans le même endroit autant de plats typiques.

OMELETTE AUX GIROLLES

On peut craquer pour de simples radis ou pour une salade de tomates, mais le foie gras, les terrines, la salade de museau sont tentantes… L'omelette aux girolles annonce l'automne, la cervelle d'agneau ou de veau, les rognons, l'andouillette grillée, le boudin noir rivalisent avec des plats moins canailles, comme la côte de bœuf ou l'entrecôte. La sole meunière ou la daurade font partie des propositions plus sages… Une viande et un poisson sont, chaque jour, en vedette.

On vient là, de génération en génération, pour retrouver ces « mémoires du passé », pour l'ambiance colorée, en sachant que le seul problème qui se présentera sera celui du choix…

Le Relais du Bois. 1, rue Guy-de-Maupassant, Paris 16e *(01.45.04.27.60)*
Carte : environ 60 € (3 plats, sans le vin).
Fermé le lundi.

LE DÉJEUNER DU DIMANCHE

STÉPHANE PITRÉ

Je ne cuisine pas, c'est ma fille de 9 ans qui enfile le tablier ce jour-là », explique fièrement le père d'Amelina. Elle prépare, avec un peu d'aide, des plats simples comme un cœur d'artichaut de Bretagne au four. *« Après une cuisson dans un blanc (avec farine et jus de citron, recommandé par Escoffier), on dépose une généreuse couche de chèvre frais dessus, puis l'on met à gratiner »*. Pour le dessert, elle a déjà, paraît-il, inventé sa propre recette. Son papa n'a qu'à bien se tenir ! En semaine, le nouveau chef du restaurant Le Schiap * ne bride pas sa créativité, aussi exubérante que le décor signé Hippolyte Romain. Il a fait ses classes auprès de Jérôme Banctel, accroché une étoile à son propre établissement, Louis, et arrive en 2026 l'hôtel de Berri en lieu et place de l'hôtel particulier qu'habitait Elsa Schiaparelli.
À sa table, on déguste – à des prix raisonnables pour le quartier – La Robe de homard, une belle raviole qui drape la chair du crustacé, inspirée d'une création de la couturière. En dessert, l'hommage se poursuit avec Le Sac Schiaparelli, un trompe-l'œil aux saveurs de rhubarbe et eau de rose.

Son restaurant du dimanche : *« Quartier Lorette, 19 rue de Châteaudun (Paris, 9e). Amelina y commande un virgin mojito avant de se régaler, d'une joue de bœuf et sa purée de pommes de terre. »*

Fabienne Haberthur

* 22, rue de Berri, Paris 8e *(Leschiaprestaurant.com)*.

