



RESTOS : LES PERLES DE LA BANLIEUE

Il y a des tables au-delà du périphérique ! Et même quelques très bonnes adresses. De Saint-Ouen à Bagnole, la banlieue parisienne réserve bien des surprises.

LE JOLI MONDE D'ISSY-LES-MOULINEAUX

✓ La Manufacture : un étonnant chef inventif formé par Vigato et une cuisine tradi-fantaisiste. Légumes d'hiver et sorbet de céleri doux, sauté à la crème de mandarine... Menu, 32 € ; carte, environ 45 €.

■ 20, esplanade de la Manufacture. Tél. : 01 40 93 08 98.

✓ Le Tastemonde : zéro vin français, mais des centaines de vins étrangers. Avec une bonne cuisine world food (pastilla au chocolat et raviolo de queue de bœuf)... Environ 40 €.

■ 7, rond-point Victor-Hugo. Tél. : 01 46 45 22 12.

Au nord

Chez Serge, à Saint-Ouen. Ici, les touristes américains et les amateurs de rugby font un sort au saumon fumé maison et au gigot de 7 heures, arrosés d'un beaujolais. Menu, 30 € ; carte, environ 45/50 €.

■ 7, boulevard Jean-Jaurès. Tél. : 01 40 11 06 42.

A l'ouest

✓ Les Gamelles au plafond, à Suresnes. Blaise, ancien du Ritz, a délaissé les ors des palaces. Résultat : une souris d'agneau soyeuse, des salsifis à l'huile de noisette et une tarte Tatin au caramel de beurre salé. Menu, 20 € ; carte, environ 35 €.

■ 9, rue des Bourets. Tél. : 01 47 28 75 22.

✓ Le Mandalay, à Levallois-Perret. Sourire de rigueur et client choyé, voilà la devise de Margo et Guy Guenegou, qui ont rapporté de leurs voyages (quinze ans sur l'île d'Anguilla) une envie d'ailleurs : rouget aux feuilles de limette, foie gras rôti aux épices, thon au nori et saté.

Menu, 30 € ; carte, environ 45 €.

■ 35, rue Carnot. Tél. : 01 47 57 68 69.

✓ La Table d'Alexandre, à Puteaux. La façade traditionnelle abrite la cuisine 100 % fraîche et franche de Frédéric Gautier : accords surprenants (filet de bœuf au gorgonzola, crumble de chèvre et poire). Prix raisonnables et service efficace. Menu, 24 € ; carte, environ 40 €.

■ 7, boulevard Richard-Wallace. Tél. : 01 45 06 33 63.

A l'est

✓ Villa 9 Trois, à Montreuil-sous-Bois. Animée par Stéphane Raynaud, auteur du magnifique « Cochon & Fils » (Marabout), cette adresse cumule les qualités : saveurs pointues (sandre et infusion de moules, mikado de chocolat), un grand jardin et une terrasse ombragée... Menu, 40 € ; carte, environ 50 €.

■ 71, rue Hoche. Tél. : 01 48 58 17 37.

✓ Le Pouilly-Reuilly, au Pré-Saint-Gervais. La quintessence de l'esprit bistrot. Des œufs meurette au riz au lait fondant, en passant par la tête de veau ravigote, tout est parfait, généreux et droit. Le bonheur,

le temps d'un déjeuner ! Menu, 28 € ; carte, environ 35 €.

■ 68, rue André-Joineau. Tél. : 01 48 45 14 59.

✓ Indigo Square, à Bagnole. Pour goûter aux illuminations

ET AUSSI

LA BLANCHISSERIE À BOULOGNE-BILLANCOURT, LE PETIT VANVES À VANVES, LES COTEAUX À SAINT MANDE, AUX SAVEURS DU MARCHÉ À NEUILLY-SUR-SEINE, LE PHYSALIS À MONTROUGE...

d'une Suédoise installée en France. Viveka et son chef mixent ingrédients exotiques (kaffir, safran, gingembre, miso) et nostalgies nordiques (myrtilles, aneth, hareng). Menu, 20 € ; carte, environ 30 €.

■ 7, rue Marceau. Tél. : 01 43 63 26 95.

DANIÈLE GERKENS

