

Déjeuner et dîner à Paris

La grande crue des crus

Les meilleurs crus au meilleur prix, en bouteille ou au verre, la formule a fait la fortune des bars à vins. Bistrots et restaurants ont suivi. Quelques adresses à noter.

TENDANCE

Les bas-fonds

Double jeu pour ce nouveau restaurant offrant plus d'une centaine de vins à sa carte (bourgogne, roussillon, vin californien, cidres). À l'étage, un espace cosy, chaleureux et néo-romantique dédié à la tradition du bon vin, avec murs de pierre, miroirs et tables bistrot. Dans la cave voûtée, les « fashion-wine-people » se laissent tenter par une cuisine apéritive (tapas, assiettes de fromage) au son d'une musique « in ». *Carte à partir de 30€.*
116 rue Amelot, XI^e.
Tél. 01 48 05 00 30.



PHOTOS DR

POPULAIRE



Chez Serge

Impossible de résister au sourire de Caroline Montaldo, nouvelle maîtresse des lieux de la plus célèbre gargotte de Saint-Ouen. L'établissement attire une jolie clientèle et propose une fois par mois une formule « dîner/aller Stade de France/match de rugby » (40€). À goûter: la langue de veau ravigote, l'andouillette ou la chiffonnade de raie. *Carte à partir de 20€.*
7 bd Jean-Jaurès, Saint-Ouen (93).
Tél. 01 40 11 06 42.

VIN SUR VIN



Le bistrot du sommelier

Une des institutions œnologiques

de Paris, dirigée par Philippe Faure-Brac, désigné « meilleur sommelier du monde » en 1992. L'établissement organise depuis octobre des tables d'hôtes autour de vignerons célèbres. Le principe: dégustation pendant 1 heure, puis déjeuner en 3 services (45€) ou dîner en 5 services (70€).
97 bd Haussmann, VIII^e.
Tél. 01 42 65 24 85.

INTIME



Tandem

Philippe et Nicolas Douay, « les frangins », ont ouvert leur bistrot/restaurant il y a quelques mois dans ce coin à la mode du XIII^e arrondissement. Une petite salle et une cinquantaine de références invitent à la détente. Pour accompagner le vin: planches de charcuterie, boudin noir ou bœuf d'Argentine. Réservation recommandée. *Carte à partir de 30€.*
10 rue de la Butte-aux-Cailles, XIII^e.
Tél. 01 45 80 38 69.

TASTEVIN



Chai 33

Dans un ancien chai des entrepôts de Bercy, l'établissement a fait du vin un concept de restauration. Une grande salle design avec tables d'hôtes et carrés VIP accueille jeunes cadres, touristes et amateurs. Chaque client choisit et goûte son vin dans une cave au décor futuriste. *Carte à partir de 30€.*
33, cour Saint-Émilion, XII^e.
Tél. 01 53 44 01 01.