



## Restaurants

# La Régalade Conservatoire

*Un phénoménal  
menu-carte à 35 €  
près des Grands  
Boulevards...  
RÉGAL assuré.*



Un décor racé pour se régaler.  
Ci-dessous, œuf parfait  
à 64 degrés, lentilles vertes  
du Puy et haddock façon  
carbonara.



**P**our une fois, je vous révèle d'emblée la fin du film. Un vrai happy end à vous faire grimper aux rideaux en deux coups de cuillère à pot. Enfin, pour ça, il faut aimer le riz au lait, car il n'y a pas plus clivant que ce dessert de grand-mère : on adore ou on déteste. Ici, il est tout bonnement exceptionnel. Dans un grand élan d'enthousiasme subjectif, c'est décidé, je l'élis meilleur riz au lait de Paris, peut-être bien ex aequo avec celui de Stéphane Jégo à l'Ami Jean. Crémeux, vanillé, sucré juste ce qu'il faut, le grain encore un peu ferme, il est servi dans un généreux saladier avec sa cuillère en bois et son petit pot de caramel au beurre salé. Un pur bonheur que vous aurez peut-être déjà approché à la Régalade du XIV<sup>e</sup> arrondissement ou à la Régalade de la rue Saint-Honoré.

Il est temps de vous avouer qu'on est encore attablé à la

Régalade. Troisième du nom. Non content de bistroter en bordure des Maréchaux et au cœur des Halles, Bruno Doucet s'en remet une couche pas loin des Grands Boulevards, au sein d'un nouvel hôtel-boutique désigné par Jean-Michel Wilmotte. Sous le luxe cinq étoiles des juniors suites avec marbre blanc et matelas haut perchés, dans un décor racé jouant le noir, le blanc, le chêne et le carreau de ciment, le chef ne déroge pas à sa formule magique : une entrée, un plat et un dessert pour 35 euros tout ronds, valable même au dîner. Et vous pensez qu'à ce tarif-là le garçon joue les portions ric-rac et les produits de crise ? Pas une seconde ! Non seulement il vous fourgue, juste pour vous souhaiter la bienvenue, une terrine de cochon avec son pot de cornichons croquants, mais il trouve le moyen de vous glisser dans le menu un plantureux carpaccio de saint-

jacques ravivé de dés de pomme verte, de vieux comté, d'huile de ciboulette, de mesclun touffu et fouguessement assaisonné, une épaisse tranche de cabillaud demi-sel, c'est-à-dire à deux doigts de l'effet morue, rôti à la plancha et accompagné de petits légumes au jus de coquillage, une belle poitrine de veau de Corrèze fondante et caramélisée, baignée dans un jus serré qui s'entend comme larrons en foire avec le pain de campagne de Thierry Breton. Même l'onglet de bœuf, chaperonné de dés moelleux de joue de bœuf, de carottes multicolores et d'une sauce au vin rouge, laisse bouché bée. Au moins autant que le soufflé Grand Marnier, avec son beau

sommet tremblant, qui ne fera regretter à personne de ne pas aimer le riz au lait.

**LE PLAT À NE PAS RATER** L'œuf parfait. Cuit à 64 degrés, il présente un blanc tendre et un jaune crémeux sur un envoûtant lit de lentilles et haddock cuisiné façon carbonara.

**LE MODE D'EMPLOI** Enfantin : un menu carte à 35 euros avec 5 choix d'entrées, 5 choix de plats et 5 choix de desserts, valable midi et soir. Malgré les 60 couverts, la réservation est impérative.

**LA CARTE DES VINS** Efficace, œcuménique et à prix serrés, naviguant entre arbois du Domaine Tissot (30 €), Alsace Fronholz d'Ostertag (33 €) et bandol château de Pibarnon (38 €).

**LE PLUS** La salle de jeux-bibliothèque, élégante, chaleureuse et privatisable.

**LE MOINS** A quand un plat végétarien ?

FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

Hôtel de Nell, 7-9, rue du conservatoire Paris (XI<sup>e</sup>), 01-44-83-83-60 Menu-carte 35 €. Fermé dimanche

PHOTOS CAMILLE MILLERAND POUR L'EXPRESS STYLES