

## Bistrot du Dôme, Café Max, Atelier Robuchon, Grille Montorgueil... notre sélection des bistrots du mois à Paris

Notre critique culinaire Laurent Guez vous livre des adresses de bistrots gourmands à Paris ou aux alentours. Le petit frère du Dôme de Montparnasse, un café légendaire, un comptoir gastronomique étoilé... Il y en a pour tous les goûts.



On a testé La Grille Montorgueil, lauréat du trophée 2024-2025 du «Petit Pudlo des Bistrots». Eric Heranval



Le Dôme fait partie de l'histoire de la gastronomie, mais aussi de celle de Paris. Lénine, Trotski, Picasso, Hemingway, Kandinsky, Beauvoir et Sartre y ont taillé des bavettes et cassé la croûte. Cette grande brasserie mythique de Montparnasse, orientée vers la cuisine de la mer depuis les années 1980, a un petit frère qui crèche à quelques mètres, rue Delambre : le Bistrot du Dôme.

Ses boiseries ne se font pas trop remarquer, tout comme sa forêt de suspensions Art déco au plafond et ses serveurs fidèles. On s'y régale des mêmes poissons que dans la maison mer (ah ah !) d'à côté. Moins chic, moins chargée d'histoire, mais aussi moins chère, cette cantine iodée nous plaît bien. La maison fonctionne sans menu, sauf pour la courte sélection de vins, tous à 35 euros la quille. Le reste est à l'ardoise. Un gage de fraîcheur. En entrée, l'autre jour, il nous fallait trancher entre le haddock pommes à l'huile, les pimientos morue, la salade de crabe, les huîtres ou les encornets. Va pour ces derniers, cuits à

la plancha, et joliment présentés en étoile, embrochés sur des piques de bois.

Ensuite, place aux Saint-Jacques, à la sole meunière, à la daurade, au saint-pierre et à la raie, un poisson passé de mode qui ne le mérite pas. Je l'ai donc commandé. Sa chair délicate se détache facilement du cartilage, jamais une arête en travers de la gorge. Avec un beurre noir et des câpres, on est dans le classique. C'est fou comme c'est reposant.

*Le Bistrot du Dôme, 1, rue Delambre, 75014 Paris. Tél. : 01.43.35.32.00. Comptez 50 euros pour une entrée et un joli poisson.*

## Le Café Max, irrésistible

[A post shared by Café Max Invalides \(@cafemaxinvalides\)](#)

Voici un lieu chargé d'histoire en plus d'être gourmand. Le Café Max, avenue de la Motte-Picquet, a abrité secrètement, pendant la Seconde Guerre mondiale, des réseaux de la Résistance. A l'heure du repas, les Allemands qui avaient réquisitionné l'Hôtel des Invalides, y balançaient des infos sensibles, qui étaient aussitôt transmises. Quatre-vingts ans plus tard, ce bistrot nourrit les habitants du quartier, des huiles du CAC40, des politiques et toujours d'anciens espions, à en croire son propriétaire, Frédéric Vardon, grand cuisinier de son état, qui possède aussi un excellent resto gastronomique avec rooftop à l'angle de l'avenue George V (le 39 V).

Au Café Max, on résiste aux modes mais pas à commander tout ce qu'on aime : poireaux vinaigrette bien assaisonnés, salade de gésiers de volaille de Bresse, céleri rémoulade bien moutardé, opulentes endives au jambon (de porc de Bayeux, excellent), bavette (de boeuf herbager normand) sauce au poivre ou échalotes, canard colvert rôti, Saint-Jacques à la dielloise, mousse chocolat (à 75 % de cacao), crêpes Suzette, baba au rhum avec la bouteille qui reste à table, au cas où...

Que demander de plus, quand les portions sont généreuses (comme le patron), quand l'atmosphère est joyeuse (comme le patron), quand la vaisselle et les casseroles de cuivre ont le goût de l'authentique (comme le patron) ? Rien, sinon un rond de serviette. Tiens, il faut que je réserve à nouveau pour la semaine prochaine, histoire de résister aux démons de cette année qui commence.

*Café Max, 7, avenue de la Motte-Picquet, 75007 Paris. Tél. : 01 47 05 57 66. Comptez 50 euros.*

## L'Atelier Robuchon, le super plan étoilé

[A post shared by Atelier Joël Robuchon Étoile - Champs-Élysées \(@atelierjoelrobuchonetoile\)](#)

Il a disparu il y a plus de six ans, mais la cuisine de Joël Robuchon, elle, n'est pas morte. Grand connaisseur du Japon, où il était adulé, le grand chef avait inventé le concept de comptoir gastronomique : vous vous attablez au comptoir, face à la

cuisine, et vous dégustez des plats de haute volée servis par ceux qui les mitonnent. Il a appelé ça « L'Atelier de Joël Robuchon » et en a créé plusieurs.

À Paris, j'ai déjeuné cette semaine dans celui situé au sous-sol du Publicis Drugstore, à l'Étoile, avec son décor noir et rouge très chic. Aux fourneaux officie Éric Bouchenoire, ex-lieutenant du chef aux 32 étoiles Michelin, un MOF qui entretient avec ses couteaux et son excellence la mémoire du maître.

Le soir, disons-le tout de suite, c'est délicieux mais très cher, surtout si vous commandez plusieurs petits plats. Le midi, en revanche, c'est imbattable, surtout dans ce quartier chic à quelques mètres de l'Arc de Triomphe. C'est le bon plan oublié par les gourmets, peut-être l'un des meilleurs endroits à Paris pour s'initier à la haute cuisine étoilée. Pour 55 euros, vous aurez droit à un amuse-bouche, une entrée, un plat et un dessert à piocher dans la carte. En ce moment, elle comprend une terrine de gibier, une superbe daurade royale en carpaccio, des ailerons de volaille caramélisés, une pintade rôtie, une blanquette de veau exemplaire, des jolis fromages, un clafoutis à la mangue...

*L'Atelier de Joël Robuchon Étoile, Publicis Drugstore, 30 Rue Vernet, 75008 Paris. Tél. : 01 47 23 75 75. Menu déjeuner à 55 €*

## La Grille Montorgueil, un champion décevant

A post shared by La Grille (@lagrillemontorgueil1904)

Comment choisit-on un bon bistrot ? Par le bouche-à-oreille, la découverte d'un article de presse ou d'une vidéo virale sur Instagram ou encore, de façon plus vintage, grâce à la lecture d'un guide. Celui que vient de publier mon bon confrère Gilles Pudlowski, « le Petit Pudlo des Bistrots » (Éditions les Pieds dans le plat), fourmille de bonnes adresses parisiennes. Je suis donc allé tester le grand lauréat de son trophée 2024-2025 : la Grille Montorgueil.

En arrivant sur place avec mon ami Fred, dans cette rue piétonne animée, on commence à saliver en lorgnant l'ardoise accrochée à la vitrine. On s'installe, ambiance pile-poil comme on aime : un peu de brouhaha, des serveuses et des serveurs qui tracent, des rires sonores. Autour de nous, les clients ont l'air de se régaler, souvent en habitués : oeufs mayo, pièces de boeuf, aligot, fricassée de volailles aux linguine... Moi, je commande une terrine de chou farci en entrée, un pot-au-feu en plat (il faisait un froid de canard) et juste un verre de vin. Petite déception pour un as de l'art bistrotier : un choix ultra-limité de nectars servis au verre et une serveuse incapable de les présenter. Passons.

La terrine de chou farci arrive sur la table, elle est vraiment très bonne, légèrement snackée pour un soupçon de croustillant sur les bords. Impeccable. Le pot-au-feu, lui, m'a moins convaincu, trop pauvre en légumes, trop riche en viandes et un poil salé. Pour un champion, l'ensemble paraît un peu juste.

*La Grille Montorgueil, 50, rue Montorgueil, 75002 Paris. Tél. 01.42.33.21.21. Formules à 18, et 22 euros au déjeuner. À la carte, comptez 40 euros.*