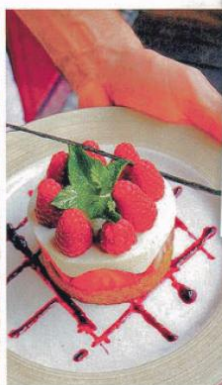


Table du mois

Le French bistrot

Une vraie bonne cuisine de saison attend les gourmands qui (re)viennent se régaler chez François Pasteau.

Texte Emmanuelle Jary. Photos Géraldine Le Guyader



Si le décor a été rajeuni en auberge chic, la cuisine de François Pasteau demeure toujours une valeur sûre.

Chez qui ?

François Pasteau, ancien de l'école de cuisine Ferrandi, s'est installé il y a une quinzaine d'années à l'Épi Dupin. Le restaurant a eu beaucoup de presse à ses débuts ; et puis la critique est ainsi : elle a ses heures et ses humeurs. Elle s'entiche puis s'en va voir ailleurs. La cuisine de François Pasteau, en revanche, n'a pas bougé d'un iota même si l'ardoise change quotidiennement.

La cuisine ?

Limpide, sincère, précise. Impossible de vous citer un plat, puisque le chef, qui se rend deux fois par semaine à Rungis, s'adapte aux produits qui lui font de l'œil. À l'automne ? François Pasteau travaille la poitrine de veau cuite longuement à basse température puis grillée à la plancha à la dernière minute. La pintade fait son apparition avec quelques cépes et une bonne farce afin qu'elle garde son moelleux. Également de l'araignée de

mer, encore quelques légumes d'été qui font de la résistance comme des aubergines et des poivrons gratinés au parmesan. Là-bas, les desserts aiment les fruits. Les figues bien sûr en cette saison, encore quelques framboises. Sorbets et glaces les accompagnent. À la carte, 6 entrées, 6 plats, 6 desserts et un choix de fromage selon les saisons. Excellent brie, faisselle du Perche, bon stilton...

L'esprit du lieu ?

Relooké depuis un an, le restaurant, sans perdre son âme d'auberge, s'est doté de quelques apprêts plus contemporains et d'une bonne idée : une grande table d'hôte qu'on réserve à dix ou qu'on partage avec d'autres pour un repas plus rapide et à l'improviste.

Les vins ?

Loïc Ferry, « passionné de liquides comme François est passionné de solides », s'intéresse aux appellations de tout l'Hexagone avec

une carte, dit-il, raisonnée et raisonnable. Un petit penchant pour la Bourgogne comme avec un morey-saint-denis de Jean-Marc Dufouleur. Laissez-vous guider : Loïc est de très bon conseil.

Le public ?

Clientèle de quartier, mais aussi à 50 % une clientèle d'étrangers. N'allez pas croire que l'Épi Dupin est un restaurant de touristes. Ces étrangers-là ne s'aventurent pas par hasard rue Dupin mais bien parce qu'ils viennent et reviennent de loin pour s'attabler ici. Japonais, Brésiliens, Allemands, Britanniques nous envient ce bistrot formidable.

Où ?

L'Épi Dupin, 11, rue Dupin, 75006 Paris. Tél. : 01.42.22.64.56. Menu : entrée, plat, dessert à 33 €. Le midi également une formule toute douce à 22 € (entrée-plat ou plat-dessert). Fermé le week-end et le lundi midi.