



## Les Parisiennes

« *Les Parisiennes (Paris 7e): très province...* »

Article du 5 août 2012 | Like 29 +1 0 Tweeter 2

Quand Jean-Pierre Espiard, notre tailleur gourmet, si rare et si discret, passe l'été à Paris, il déniche une neuve adresse à la volée. Suivons le chez ces Parisiennes relaxes...



La terrasse © J-P Espiard

Voilà une adresse neuve, calme, sympa, détendue, comme en province. Cela s'appelle Les Parisiennes, comme par anti-phrase. Il y a une exquisite terrasse avec sa marquise dans son jus, à l'ancienne, l'impression d'être ailleurs, sur une allée verdoyante, en oubliant les tracas de la capitale sur cette large avenue du 7e. On songe évidemment au Blondin des « Enfants du Bon Dieu » : « *Là où nous habitons, les avenues sont profondes et calmes comme des allées de cimetière. Les chemins qui conduisent de l'École militaire aux Invalides semblent s'ouvrir sur des funérailles nationales.* »



La salle © J-P Espiard

Aux commandes de la maison, Sarkis Markarian que l'on a connu aux Funambules dans le 11e. Ce joyeux drille qui fait un aubergiste de bon ton a traversé la Seine pour venir régaler la clientèle bien sage du 7e. La déco est léchée, le lieu tendance, quoique sans tapage. La bonne surprise? Elle est en cuisine avec la présence du jeune Régis Mongin, élève doué d'Eric Frechon au Bristol.



Tartare de Dorade © J-P Espiard

Son style: simple, mais savoureux, sans vraie surprise, certes, quoique jouant, non sans adresse, le classique revisité, l'exotisme en pointillé, avec des idées dans le vent et des produits de qualité. Le tout est facturé à prix cléments. On craque pour l'amusant risotto de coquillettes, le délicieux oeuf benedict au saumon fumé avec ses pousses d'épinards, le boeuf thai façon Tigre qui Pleure, émincé, joliment assaisonné, accompagné d'une généreuse salade de légumes croquants parfumés et huile de sésame.



Fish & Chips © J-P Espiard

Il y a encore le frais tartare de dorade Royale aux herbes avec le taboulé maison, l'amusant Fish & Chips, enfin le brave sundae fraises et le mi-cuit au chocolat Valrhona gentillet qui font des issues sans histoire. On arrose le tout d'un côtes de Provence château Minuty cuvée Prestige. Assez pour rêver aux parages d'Hyères et de Ste Maxime le temps d'un déjeuner du mois d'août à Paris.



Sundae fraise © J-P Espiard

### Les Parisiennes

17 avenue de la Motte Picquet - Paris 7e

Menus: 13 (déjeuner, formule) €

Carte: 45 €

Fermeture hebdomadaire : Lundi (août), dimanche

Métro(s) proche(s) : La Tour-Maubourg

### Quelques mots sur moi...

Journaliste français, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique. J'écris chaque semaine pour Le Point, mais aussi pour Saveurs, le Républicain lorrain et les Dernières Nouvelles d'Alsace et publie les guides Pudlo.

### Suivez moi sur :

Like 4,159

Suivre

### Recherchez un restaurant

France

Toutes Régions

CHERCHER

### Les Parisiennes

17 avenue de la Motte Picquet

Paris 7e

Tél. 01 47 05 07 37

Menus : 13 (déjeuner, formule) €

Carte : 45 €

Fermeture hebdomadaire : Lundi (août), dimanche

Métro(s) proche(s) : La Tour-Maubourg

