



À PARIS...

Lever de rideau sur les tables des théâtres

Alice Bosio et Julien Amat

Cantines d'initiés à l'heure du déjeuner, pris d'assaut avant ou après les pièces, ces restaurants franciliens mettent souvent en scène bien plus que leurs assiettes. de plisser les yeux durant tout le repas.

Pas facile de bien manger au théâtre ? Voici nos cantines favorites dans ces lieux de culture, pour se restaurer les soirs de représentation, mais encore plus à midi, le créneau des habitués.

La plus bistrotière L'Estantot du Vieux-Co

CARTE : env. 30 €.

Théâtre du Vieux-Colombier.
21, rue du Vieux-Colombier (6^e).
Tél. : 06 22 22 41 34. T'lj sf lun,
de 12 h à 15 h et de 19 h à 23 h.

LE LIEU. Dans le quartier Saint-Sulpice, la frénésie règne à l'heure du déjeuner. Sauf ici. C'est une adresse d'habitues amateurs de table sereine, qui fut longtemps le repaire de Philippe Tesson, parole du chef Erwan Gestin. Lequel a repris les fourneaux du lieu en 2021, qui se contentait avant lui d'envoyer des planches de charcuterie. Il régale désormais à lui tout seul depuis sa micro-cuisine ouverte.

L'ASSIETTE. Qui dit étroitesse des fourneaux dit carte resserrée. Elle est ici fortement inspirée des classiques bistrotiers. Vous y trouverez toujours la trilogie œufs mayo, salade de chèvre chaud et omelette au fromage. Pour le reste, c'est selon l'envie du chef qui reste à l'écoute de ses clients, à l'image de la saucisse de Morteau, présentée tronçonnée avec des fleurettes de brocoli luisantes et croquantes. La portion tient au corps. Côté poissons, Erwan peut régulièrement compter sur un arrivage de la criée de Roscoff. Il arrive que ce soit jour de fête le week-end quand ce Breton grille du homard bleu. Vu l'affluence avant les spectacles le soir, la commande se fait au comptoir

d'un croque au jambon Prince de Paris.
BRAVO. Simple, efficace et cuisiné : ce qui se fait de mieux à ce prix alentour.
DOMMAGE. La tatin du jour manquait de rutilance et de caramel en bouche.

La plus engagée Youpi au Théâtre

MENU : 20 €.

T2G Théâtre de Gennevilliers.
41, av. des Grésillons (92).
Tél. : 06 26 04 14 80.
Du lun. au ven., de 12 h à 14 h
et les soirs de représentation.

LE LIEU. « Vous trouvez ça normal, de servir du Coca et un croque-monsieur industriel dans un lieu de culture public ? Moi non. » Patrice Gelbart milite depuis 2018 pour une cuisine maison et de saison. Dans sa « cantine gastronomique »,

il accueille aussi bien les habitués dans la spacieuse salle au déjeuner que les spectateurs, le soir venu, en quête d'un plat chaud au comptoir ou d'un sandwich à la minute. La déco minimaliste (chaises d'écoliers et tables en bois) est compensée par un service chaleureux.

L'ASSIETTE. Patrice Gelbart fait des miracles pour un menu complet à 20 euros : premières asperges blanches croquantes avec un merlu relevé en gravlax, suivi d'un poulet jaune de caractère où la patate douce et l'héliantis baignent dans un jus de volaille bien serré. La carte change tous les jours, mais les travers de porc marinés et les lasagnes aux légumes de saison reviennent régulièrement. En dessert, le moelleux à l'orange sanguine et poudre d'amande porte bien son nom.

BRAVO. Les dressages joyeux, l'offre végétarienne de qualité et les légumes du potager cueillis sur le toit du théâtre.
DOMMAGE. Demandez une table loin du comptoir et de ses néons, au risque

La plus voyageuse Le restaurant de La Commune

MENUS : 16 € ou 18 €.

La Commune CDN Aubervilliers.
2, rue Édouard-Poisson (93).
Tél. : 06 11 02 16 04. Du lun. au ven., de
11 h 30 à 18 h 30. Brunch 1 dim. sur 2.

LE LIEU. C'est une maison bleue, accrochée à La Commune. Un lieu lumineux où les murs indigo font face à une baie vitrée avec vue dégagée sur le square Stalingrad. En cuisine, Catherine André sait nourrir les artistes. Elle a longtemps travaillé pour des tournages de cinéma et pour la troupe du théâtre équestre Zingaro avant de s'installer ici il y a plus de dix ans. Les employés des bureaux alentour se sont passé le mot. Ils viennent déjeuner pour la qualité d'une carte qui change quotidiennement. Il y a toutefois des choses qui ne changent pas, comme Lucia, qui les accueille chaque jour chaleureusement.

L'ASSIETTE. Une cantine populaire inspirée du monde entier. Un portokalopita, gâteau moelleux à l'orange grec, côtoie un birak, chausson feuilleté tunisien, ou une pièce de boucher grillée façon tigre qui pleure thaïlandais. Si, les soirs de spectacles, l'offre se restreint à des planches charcuterie-fromage, c'est pour mieux préparer, un dimanche sur deux, le brunch placé sous le signe d'un pays. Un voyage à réserver sous peine de se voir refuser l'entrée.

BRAVO. Le service décontracté, les portions honnêtes et les prix doux qui font la réputation du restaurant.

DOMMAGE. Un usage abusif du vinaigre balsamique sur certains plats.

La plus chic Club Marigny

CARTE : 60-120 €.

Théâtre Marigny.

10 bis, av. des Champs-Élysées (8^e).

Tél. : 01 86 64 06 40. Tlj de 12 h à 23 h.

LE LIEU. Qu'y a-t-il de plus chic que de se restaurer en bas des Champs-Élysées? Rouverte il y a un peu plus de cinq ans, après de grands travaux, sous l'égide notamment de Jean-Louis Costes, cette brasserie de 120 couverts est installée dans la rotonde classée du Théâtre Marigny, construite en 1894. Entre son auvent rayé, sa véranda, ses banquettes velours, ses tapis bariolés, ses nappes blanches et sa galerie de portraits Harcourt aux murs, le cadre fait honneur à l'adresse, qui sert en continu jusqu'à 23 heures.

L'ASSIETTE. Le menu (bilingue!) fait le grand écart entre classiques de bistrot parigot (soupe à l'oignon, tartare, escargots), grignotages asiatiques (dim sum crevettes, nems poulet, saumon miso gingembre) et petites folies snobs (caviar, pâtes au homard, assiette de fruits rouges). Le tout dressé avec style (laitue waouh), sans éclat côté saveurs, mais que l'on prend plaisir à avaler, à l'image du tourteau rémoulade tout en fraîcheur. Le métier Costes. À noter : une tarte fine aux pommes fondantes caramélisée, idéale à partager pour clore le repas avec gourmandise.

BRAVO. La terrasse où voir et être vu sur le square Marigny.

DOMMAGE. L'addition qui joue les divas.

La plus estudiantine L'Avant-Scène du Lucernaïre

CARTE : 20-35 €.

Lucernaïre, 53, rue Notre-Dame-

des-Champs (6^e). Tél. : 01 45 48 91 10.

Tlj de 11 h 30 à 18 h (lun.), 20 h (dim.), 23 h (mar. à jeu.) et 0 h (ven. et sam.).

LE LIEU. À la fois théâtre (avec une belle programmation jeune public), ci-

néma, librairie, galerie d'art et école d'art dramatique, le Lucernaïre est un espace culturel complet, doté de deux offres de restauration au cadre chaleureux : le restaurant La Scène, à l'intérieur, du mardi au samedi soir (avec des plats inspirés par les pièces à l'affiche); et le café L'Avant-Scène, ouvert sur la rue. Tous deux sont cornaqués par la même chef, Samia Didane, avec des propositions communes. Mais le second, plus vivant, avec sa devanture rouge, son zinc et son cadre de troquet rétro, recueille nos suffrages, d'autant qu'il ouvre en continu dès le déjeuner.

L'ASSIETTE. Sur le menu aux intitulés ludiques, des propositions variées pour une clientèle qui l'est tout autant (jeunes, touristes, familles, habitués), jonglant de façon maline avec les ingrédients en circuit court (utilisés dans des plats différents, tous maison) et les légumes de saison, comme cette courge cacahuète grillée, crème de parmesan à la sauge et noisettes grillées, assiette végétarienne gourmande. Mais aussi ce croque-monsieur truffé, ce parmentier de lieu fumé et panais ou ce délicieux poulet rôti du week-end. Pour les pressés avant le spectacle, bo-
caux, planches et frites maison.

BRAVO. Les formules enfant (9 €) et étudiant (11 €), les tables extérieures.

DOMMAGE. La vinaigrette de la salade loupée.

La plus monumentale Café Odéon

MENUS : 19 € et 23 €.

Odéon-Théâtre de l'Europe.

Place de l'Odéon (6^e). Dans le foyer,

du lun. au ven. de 12 h à 15 h

et avant les représentations.

En terrasse, tlj de midi à minuit

en continu (dès le 1^{er} avril).

LE LIEU. Si sa vaste terrasse sur pavés, dès les beaux jours, séduit les passants, son foyer à l'étage fait, lui, figure de bon plan pour initiés. Il faut toquer au rez-de-chaussée pour qu'un vigile ouvre les portes de cette salle majestueuse tout en

hauts plafonds, lustres dorés, colonnes immenses, statues antiques, sols en mosaïque et guéridons en marbre.

L'ASSIETTE. Un luxe d'autant plus exceptionnel que la formule déjeuner (3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix, qui changent quotidiennement) a la bonne idée d'être aussi abordable que savoureuse. Le chef François Gorlier opte pour la simplicité et la fraîcheur dans une cuisine aux dressages ménagers mais généreuse : velouté de pommes de terre et fanes de radis réconfortant, filet de dorade, beurre blanc et risotto al dente au potimarron, tartelette à la pomme reinette câline.

BRAVO. Le sourcing auprès de petits producteurs français (labellisé 1 macaron Écutable), le service chaleureux.

DOMMAGE. Avant les représentations, le service (intérieur) limité à la petite restauration.

La plus boulevardière La Scala Paris

MENUS : 18 €, 20 € et 24 € (dég.).

CARTE : 40-60 €.

La Scala, 13, bd de Strasbourg (10^e).

Tél. : 01 40 03 44 30.

Tlj sf sam. (dél.), dim. et lun.

LE LIEU. L'enseigne lumineuse « théâtre restaurant » annonce timidement la couleur. À l'étage de La Scala, rouvert en 2018 dans un décor du scénographe Richard Peduzzi, se niche un restaurant dont les meilleures places se situent le long des baies vitrées, pour observer un autre théâtre, celui de la rue. Au déjeuner, on y croise les comédiens et les techniciens des pièces à l'affiche, dont cette vaste salle aux murs bleu nuit, tables noires et photos de spectacles aux murs fait office de cantine. L'accueil, amical, est au diapason.

L'ASSIETTE. Au déjeuner, donc, une popote réconfortante, copieuse mais répétitive, à l'image des champignons qui garnissent à la fois l'œuf bio en cocotte, les raviolis aux cèpes et les penne à la crème. À part ça ? Un honnête sauté de veau carottes et une mousse choco trop sucrée. Le soir, la carte s'étoffe côté resto et côté bar.

BRAVO. Le menu enfant du midi (10 €), l'atmosphère créative.

DOMMAGE. L'assiette pas à la hauteur de l'ambition affichée pour le restaurant.

ET AUSSI

LE RESTAURANT DU THÉÂTRE DU SOLEIL. Il faudra attendre le mois de novembre et la nouvelle création du théâtre, lancé en 1964 par Ariane Mnouchkine, pour en profiter. Mais impossible de ne pas l'évoquer. Dépaysement garanti dans l'espace monumental de la fabrique de la Cartoucherie, à la vue d'une grande fresque mongole qui côtoie des peintures de divinités indiennes. Le menu est ici intégralement pensé, préparé et servi par une partie de la troupe du Soleil. La metteuse en scène ouvre le restaurant 1 h 30 min avant la représentation et propose une trilogie entrée-plat-dessert en lien avec la pièce au programme. Dernièrement, un spectacle racontait l'histoire de la troupe de Stanislavski dans les années 1920, l'occasion de goûter aux classiques de la cuisine russe. La carte est très réduite,

dans l'idée de maîtriser humblement quelques recettes, à commencer par les pirojkis, ces chaussons (un peu gras-souilllets) farcis de choux et d'œufs durs, ou le bortsch, bouillon fumant et parfumé à l'aneth, garni de morceaux de bœuf tendres, recette d'origine ukrainienne servie non sans une pensée politique. Une belle cuisine de réconfort, à l'excellent rapport qualité-prix, pour nourrir le corps avant l'esprit.

Théâtre du Soleil.

2, route du Champ-de-Manceuvre (12^e).

Tél. : 01 43 74 24 08.

Ouvert seulement les soirs de représentations (avec billet).

Menu à 17 €.

Club Marigny (8^e).



