



Table

Un bistrot qui fleure bon le talent

Le restaurant Deux, à Paris 11^e

Dans ce quartier de Paris en mouvement, Tiphaine Mollard, Savoyarde de cœur, et Romain Casas, Béarnais jusqu'au bout des ongles, forment la parfaite équipe de ce bistrot où il fait bon prendre place.

L'endroit, sincèrement chaleureux, se dévoile après mille regards. Un Jéroboam-collector de Chartreuse qui trône sur le comptoir, les céramiques signées par la mamie de Romain et les couteaux élégants de Jean Dubost concourent à l'originalité du lieu, où les deux chefs alternent entre tables et piano. La carte, déjà remarquée par Gault & Millau, revisite les spécialités régionales avec un savoir-faire et une touche personnelle qui fait mouche.

Après les croquetas à la truffe à partager, voici les lentilles aux diots fumés de la boucherie Cottaz et le jaune d'œuf confit, le carpaccio de saint-jacques xipister (sauce basque qui se prononce *chipister*), poireau, quinoa et noix, le foie gras marbré, grué de cacao et chutney d'agrumes. Arrivent le délectable

pot-au-feu de gnocchis de courge à l'Ossau-Iraty, un plat végétarien qui donne son soûl de panais, chou rouge et pleurotes sous un bouillon au poivre blanc, l'omble chevalier au ragoût de haricots tarbais, butternut, raifort, ou l'aimable pintade farcie, châtaignes, gratin de topinambours et reblochon. Un sacré programme! Sélection de vins. Clos Uroulat Cuvée Marie, un blanc en AOC Jurançon, minéral et complexe. Pain Poujauran. Inratable baba à l'Armagnac Lionel Osmin et sa chantilly aux agrumes.

Un bistrot où, succès oblige, il est prudent de réserver. Carte 40 €, plat du jour (déjeuner) 15 €. Plats végétariens. Samedi et dimanche brunch. Fermé dimanche soir et lundi. (58, rue de la Fontaine-au-Roi, 11^e, tél. 09.74.97.47.52, deux-restaurant.fr)

H. L.



PIERRE-LUCIE PENAVO

Une parfaite équipe

