

FIGARO SCOPE



À LA UNE

40 IDÉES POUR UNE JOURNÉE EXTRAORDINAIRE

PAGE 8

ARTS

Antony Gormley
chez Ropac

P.26

PALMARÈS

Les meilleurs
croque-monsieur

P.20

NOTRE SÉLECTION

Expos - Cinéma
Musiques - Théâtre

RESTAURANTS



Notre gagnant, le croque-monsieur de Sébastien Gaudard, proposé dans son tout nouveau salon des Tulleries.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ALICE BOSIO, COLETTE MONSAT ET HUGO DE SAINT PHALLE

LES MEILLEURS CROQUE-MONSIEUR DE PARIS

AVEC LE CLUB, CET ARISTOCRATE DES SANDWICHES FAIT LES DÉLICES DES AMATEURS. VOICI, POUR VOUS, LES PLUS RECOMMANDABLES DE LA CAPITALE.

Savez-vous ce qui se murmure en ce moment du côté des bien-informés de la capitale ? Que le croque-monsieur serait en passe de détrôner le burger. Si, si, vous avez bien lu. Non pas que ce dernier se porte mal, loin de là, mais on observe un vrai frémissement pour le croque, ce « mets composé de deux tranches de pain de mie entre lesquelles on a placé du jambon recouvert de fromage et que l'on passe au four », selon la définition qu'en donne l'Académie française. Définition formulée par une assemblée de doctes érudits qui ne devaient pas mettre souvent les pieds dans une cuisine, car ils auraient su que le four est loin d'être son seul mode de cuisson.

Beaucoup de petites histoires circulent sur l'origine du croque-monsieur, mêlant même parfois le grand Proust à la recette, sans qu'aucune d'elles ne soit avérée. Ne voyez pas non plus dans son appellation une connotation sexiste puisque le madame avec son œuf à cheval, c'est le même en un peu plus gourmand ! Reste la grande question qui travaille les puristes : la béchamel est-elle vraiment orthodoxe ? À ce jour, nous n'avons toujours pas la réponse. En revanche, ce qui nous fait penser que le croque est le joker émergent de la snack food, c'est l'ouverture récente de trois adresses monomaniaques qui lui sont entièrement dédiées : La

Maison du Croque-Monsieur, Croque-Monsieur by Madame et Croque 1910. Avec, à chaque fois, une vraie exigence de qualité et une jolie diversité de propositions. Cela dit, tempérons tout de même ce bel optimisme. Si nous avons tardé à réaliser ce palmarès, c'est que, dans la plupart des brasseries et cafés parisiens, il s'agit le plus souvent de produits emballés sous vide, déjà tout préparés et passés au grille-pain, à la commande. L'indigence des ingrédients qui les composent est affligeante. Réjouissons-nous donc de cette nouvelle génération de croques, auxquels s'intéressent désormais les bonnes adresses. ■

C.M.



Sébastien Gaudard
dans sa Pâtisserie-
Salon de thé
des Tuileries, à Paris.

SÉBASTIEN GAUDARD :

« Je fais un croque-monsieur de chef pâtissier ! »

Quels ingrédients utilisez-vous pour votre croque-monsieur ?

Ils viennent tous de très bons fournisseurs. Le jambon de porc cuit est issu de la charcuterie Linard, dans l'Aveyron, le comté AOC des caves de Marcel Petite, dans le Jura, et le pain de mie de chez Landemaine, rue des Martyrs, à Paris (IX^e).

Vous incorporez une béchamel à votre préparation ?

Je ne suis pas très béchamel dans l'âme mais si elle est reste crémeuse, pas élastique, pourquoi pas ? En fait, tout dépend de la façon dont elle est faite, de ce que l'on met dedans, si c'est de la farine, de la fécule de pomme de terre... J'ai mis au point ma propre recette. Je voulais quelque chose de léger à l'intérieur, à l'inverse de la sauce traditionnelle qui, parfois, peut être un peu lourde et riche. Là, il s'agit d'un croque-monsieur de chef pâtissier parce qu'il est fait sur une base de crème pâtissière salée : crème, lait, jaunes d'œuf, et très, très peu de sucre. Cela apporte une touche de douceur que l'on n'a pas habituellement. Une fois que la préparation est froide, je lui incorpore un peu de crème fleurette fouettée. Et cela donne quelque chose de très, très léger.

Est-ce que la salade est obligatoire avec le croque ?

Oui, parce que nous sommes ici dans une logique de salon de thé, donc elle permet d'accompagner tous nos plats. Cela peut être une salade de mâche, de fenouil avec le saumon, voire une simple salade verte bien assaisonnée avec un vinaigre de banyuls et une huile d'olive première pression à froid. Cela permet de contrecarrer le côté doux (sic) du croque. En fait, je suis parti en guerre contre les vinaigres balsamiques qu'on met à toutes les sauces ! Ce sont des vinaigres caramélisés qui n'ont rien à voir avec le vrai balsamique, très onéreux.

Que conseillez-vous de boire avec un croque-monsieur ?

Un thé vert sencha kokeicha ou encore un chardonnay 2012, domaine de la Bastide du Claus, de chez M. Morey.

Y a-t-il une astuce pour préparer un croque-monsieur bon et rapide chez soi ?

Sur la face extérieure du pain, il faut passer un peu de beurre pommade au pinceau ou au couteau pour qu'il soit bien croustillant. En fait, on peut le faire à la poêle ou au four et, dans ce cas, dorer à la fin avec un petit coup de gril. Et pour qu'il soit bien moelleux, il suffit de tartiner l'intérieur de la tranche de crème fraîche épaisse. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR COLETTE MONSAT

Pâtisserie-Salon de thé des Tuileries,
1, rue des Pyramides (1^{er}). Tlj sf lun.
Ouverture prochaine d'une terrasse.

PUBLI-INFORMATION

SPÉCIALITÉS

9^e. W PARIS-OPÉRA



Saturday : Style your own day

Enfin une bonne raison de vous lever le samedi matin ! Dès le 11 avril, le W Paris - Opéra propose Saturday, qui réinvente les samedis à la carte ! Débutez votre journée à 11h par un cours de Strala Yoga en partenariat avec Reebok, avant de savourer votre Brunch Couture des 12h au restaurant Coquette, en collaboration avec L'Exception Concept Store. L'occasion d'y tester votre créativité au cours de différents ateliers de Do It Yourself ! Terminez votre journée en beauté, avec le Beauty Time de 15 à 17h : soyez à la pointe des tendances jusqu'au bout des ongles, tout en dégustant les pâtisseries Signatures imaginées par Jimmy Desrivières et Elise Dumas, «The Pineapple Chef».

Brunch : 42 € - Yoga + brunch : 59 € - Beauty Time : 19 €
4, rue Meyerbeer - 01 77 48 94 44

9^e. LE 16 HAUSSMANN



Au cœur de l'effervescence de l'Opéra et des Grands Magasins, le restaurant du 16 Haussmann offre à ses convives un accueil attentionné. Harvey, Marisa, Raphaël seront heureux de vous faire partager la cuisine inventive du chef Michel Hache mais aussi de son Chef Pâtissier Nicolas Renoir. Dans un lieu élégant, distingué et chaleureux. Vous voilà « Ambassadeur en résidence à Paris ».

Cette adresse ouverte toute la semaine vous propose une formule Déjeuner d'affaires à partir de 41€. En cette saison, le chef recommande l'effeuillé de saumon mariné à l'aneth, délice de crème fouettée au citron vert, son risotto Risotto aux légumes, tulle de parmesan à l'huile de truffe ou bien ses Noix de Saint-Jacques rôties, panais, clementines et pain d'épices. Enfin succombez à la spécialité du maître pâtissier : le moelleux au chocolat caraïbe et cacao amer...

De l'hôtel Paris Marriott Opéra Ambassador
16haussmann@parismarriottopéra.com
16 Bd Haussmann - 01 48 00 06 38

15^e. CHEZ MARIE EDITH



Tout invite ici à installer son rond de serviette à l'année dans ce restaurant devenu une véritable institution. Marie Edith drolote ses clients dans une ambiance chaleureuse et conviviale, entre boiseries, miroirs d'antan et tables nappées. Sa cuisine, traditionnelle et savoureuse s'appuie sur de très bons produits et remporte un succès ininterrompu. C'est l'occasion de découvrir ou redécouvrir cette belle maison. Place à l'exquise salade de queues d'écrevisses, au duo de foie gras maison à la figue et pain d'épice, homard et pigeonneau rôti, bar grillé entier, pavé de morue fraîche, sans oublier les incontournables : foie, rognons, tête de veau et joue de bœuf, filet de bœuf et carré d'agneau, œufs à la neige façon Marie Edith, feuillantine de polre au chocolat... le tout servi avec générosité et sourire, de quoi régaler nos papilles, on vous le recommande vivement.

Menu carte à 29 € et 32 €. Ouvert 7/7.
Métro Cambronne ou Motte Picquet Grenelle.
34, rue du Laos - 01 45 66 44 60

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS : RACHEL - 01 42 33 37 33

LA SEMAINE PROCHAINE

Ces adresses qui doublent la mise

PALMARÈS

NOTRE TOP 10

			LIEU (SUR 3)	PAIN (SUR 5)	GARNITURE (SUR 7)	QUALITÉ/ PRIX (SUR 5)	TOTAL (SUR 20)	PRIX (EN EUROS)
1	SÉBASTIEN GAUDARD PÂTISSERIE DES TUILERIES	1, rue des Pyramides, 1 ^{er} . Tél. : 01 71 18 24 70.	3	4,5	6,5	3	17	15
2	BUYETTE GASTROTHÈQUE	28, rue Henry-Monnier (IX ^e). Tél. : 01 44 63 41 71.	3	4	5,5	4	16,5	10
3	TERROIR PARISIEN	28, place de la Bourse (II ^e). Tél. : 01 83 92 20 30.	3	3,5	5,5	4	16	10
3 EX AEQUO	CAFÉ TRAMA	83, rue du Cherche-Midi (VI ^e). Tél. : 01 45 48 33 71.	3	4,5	5,5	3	16	15
5	LA MAISON DU CROQUE-MONSIEUR	37, bld du Montparnasse (VI ^e). Tél. : 09 81 90 22 66.	2	4	5	4,5	15,5	7
5 EX AEQUO	CAFÉ DES CONCERTS	213, av. Jean-Jaurès (XIX ^e). Tél. : 01 42 49 74 74.	3	3	6,5	3	15,5	13
7	LE SIFFLEUR DE BALLONS	34, rue de Citeaux (XII ^e). Tél. : 01 58 51 14 04.	2	4	5	4	15	8
8	ECLECTIC	2, rue Linois (XV ^e). Tél. : 01 77 36 70 00.	3	3	6	2,5	14,5	12
8 EX AEQUO	CROQUE-MONSIEUR BY MADAME	Passage des Panoramas (II ^e). Tél. : 01 71 28 82 05.	2	3,5	5	4	14,5	6,50
10	MARLOE	10, rue d'Artois (VIII ^e). Tél. : 01 53 76 44 44.	3	4	6	1	14	19

ET LES AUTRES...

11^e CROQUE 1910 45, passage Choiseul (II^e). Pas de tél. Prix : 6 €. **13,5/20**

12^e CAFÉ FRANÇAIS 3, place de la Bastille (IV^e). Tél. : 01 40 29 04 02. Prix : 14 €. **12,5/20**

13^e CAFÉ DE FLORE 172, boulevard Saint-Germain (VI^e). Tél. : 01 45 48 55 26. Prix : 12 €. **9/20**

14^e DRUGSTORE PUBLICIS 133, avenue des Champs-Élysées (VIII^e). Tél. : 01 44 43 77 64. Prix : 19 €. **8/20**

LE PRINCIPE

Test Comme toujours dans ce type de classement, la difficulté réside dans l'omniprésence du produit. Cette fois, le croque-monsieur, proposé dans des centaines de brasseries et bars parisiens. Au risque de passer à côté d'une pépite, nous avons donc restreint notre échantillon à une quinzaine d'adresses réputées pour leur savoir-faire, en privilégiant la recette la plus classique. Nous avons également écarté les palaces, afin d'éviter les trop grandes distorsions de prix.

Méthode Les croque-monsieur ont été testés de façon anonyme par les journalistes de la rubrique « Restaurants » au cours des deux semaines précédant la parution, selon une grille de lecture préétablie.

Critères retenus Quatre, sur une base de 3 à 7 points, afin de moduler les notes selon l'importance que nous accordions à chacun des critères. Ainsi, le lieu a été noté sur 3 points, le pain sur 5, la garniture (l'un des points primordiaux

du croque) sur 7 et enfin le rapport qualité-prix (pondéré en fonction de l'accompagnement type salade, chips...) sur 5.

Résultats Bonne nouvelle pour les amateurs, on peut déguster d'excellents croque-monsieur à Paris, dans des établissements très différents. Mention spéciale toutefois pour celui de Sébastien Gaudard, dans son tout récent salon de thé des Tuileries, où il propose une version de chef pâtissier (voir interview page 22). ■