

MUST

EAT

PARIJS

7, rue du Faubourg Montmartre
75009 PARIS 01 47 70 86 29

Restaurant
1876
Charlier
1945

BOUILLON



BOUILLON
Charlier
1876
1945

Restaurant
7, rue du Faubourg Montmartre
75009 PARIS 01 47 70 86 29

MUST EAT PARIJS

EEN EIGENZINNIGE SELECTIE CULINAIRE ADRESSEN

LUC HOORNAERT
FOTO'S: KRIS VLEGELS

Parijs...

Parijs is een bruisende stad en de wereldhoofdstad van de gastronomie. Het is een stad waar de rijke geschiedenis van de Franse keuken en de jonge fusionkeuken van de jaren 2000 elkaar de hand hebben gereikt. Een stad waar elke smaak zijn plek heeft, waar alles zich verenigt en door elkaar heen loopt, waar elke chef verrijkt wordt door de andere, waar traditie gecombineerd wordt met het wervelende van de jeugd en multiculturalisme.


Voor onze smaakpapillen betekent het een eindeloze reis. Ze genieten met volle teugen van de schotels in de mythische brasserieën en bistro's, zoeken een plekje aan de tafels van de vele klassieke of modernere sterrenrestaurants en smullen vervolgens van een pho, een ceviche of een gevarieerde dimsum, om onvermoeibaar hun tocht verder te zetten door de straten van de lichtstad, op zoek naar duizenden andere gerechten en ervaringen.

'Afwisseling is de ware specerij des levens en geeft het leven smaak en kleur', schreef de Engelse dichter William Cowper. Daar ben ik het helemaal mee eens en ik denk dat dit overdadige aanbod precies de charme van Parijs is. Zoveel afwisseling stimuleert creativiteit en kruisbestuiving en zet mensen aan tot dialoog, want per slot van rekening is de keuken een verhaal van mensen en producten.

Aan tafel spreken mensen met elkaar, ze flirten, maken af en toe ruzie, genieten en reizen soms, maar altijd samen. En wat is er mooier en essentiëler dan het delen van een moment, een glimlach, een bord?

Chef David Toutain

INHOUD

Voorwoord David Toutain	5	Gare au Gorille	66
 LES HALLES - 10		Hero	70
CENTRE POMPIDOU		L'Office	74
LOUVRE		Terroir Parisien Bourse	78
Claus	10	Abri	83
Kei	14	Atao	83
Loup	18	Au Camion qui Fume	83
Pirouette	22	Il Brigante	83
Yam'Tcha	26	La Cave de Gaston Leroux	83
Ellsworth	31	Le Pantruche	83
Fish Club	31	Le Petit Bleu	83
Le 404	31	Peco Peco	83
Saturne	31	Pleine Mer	83

 MADELEINE - 32		 PLACE DE LA BASTILLE - 84	
OPÉRA		PLACE DE LA RÉPUBLIQUE	
PLACE DES VOSGES		LE MARAIS	
Kaspia	32	Clamato	84
Nodaiwa	36	Clown Bar	88
Bien Bien	41	Frenchie	92
Bizan	41	Jones	96
		La Table d'Hugo Desnoyer à la Halle Secrétan	100

 MONTMARTRE - 42		Le Mazenay	104
GRANDS BOULEVARDS		Le Repaire de Cartouche	108
PLACE DE CLICHY		Le Verre Volé	112
PIGALLE		Marché des Enfants Rouges	116
Atelier Rodier	42	Miznon	120
Autour du Yangtse	46	Naritake Ramen	124
Bouillon Chartier	50	Ober Mamma	128
Brasserie Flo	54	Septime	132
Comme chez Maman	58	Table	136
Le Coq Rico	62	The Beast	140
		Balls	145


Breizh Café	145
Chez Bobosse - Le Quincy	145
Chez Ramona	145
Come a Casa	145
Daily Syrien	145
Dersou	145
Düo	145
Jambo	145
My Food	145
La Massara	145
La Pulperia	145
La Taverne de Zhao	145
L'Épicerie musicale	145
Le 6 Paul Bert	145
Servan	145

 **PLACE DE L'ÉTOILE - 146**
CHAMPS ÉLYSÉES
PLACE DE LA CONCORDE

Boudoir	146
Chez Akrame	150
Étude	154
La Maison de l'Àubrac	158
La Table de Lancaster	162
Le Clarence à l'Hôtel Dillon	166
Le Frank	170
Le Pré Catelan	174
Okuda	178
Pierre Gagnaire	182
Schwartz's Deli	186
Shinichi	190
Sushi Okuda	194
Toraya	198
Boeuf sur le Toit	203
L'Atelier de Robuchon étoile	203

 **SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS - 204**
MONTPARNASSE
JARDIN DES PLANTES

Atsushi Tanaka	204
Clover	208
Goût de Brioche	212
La Coupole	216
La Mosquée de Paris	220
L'Atelier de Joël Robuchon	224
L'Avant Comptoir de l'Odéon	228
Restaurant Guy Savoy @ La Monnaie de Paris	232
Tour d'Argent	236
Chinatown Olympiades	241
Godjo	241
L'Auberge du 15	241
Le Drapeau de la Fidélité	241
Les Papilles	241
Li Ka Fo	241
Relais de Louis XIII	241
Ze Kitchen Gallery	241

 **TOUR EIFFEL - 242**
LES INVALIDES
MUSÉE D'ORSAY

Arpège	242
Chez Dumonet	246
David Toutain	250
L'Ami Jean	254
Sylvestre	258
Tan Dinh	262
Aida	267
Alfabetisch register	270
Colofon	272

le salon



la cuisine





LES HALLES / CENTRE POMPIDOU / LOUVRE

CLAUS

14 rue Jean-Jacques Rousseau - 75001 Parijs

T +33 1 42 33 55 10

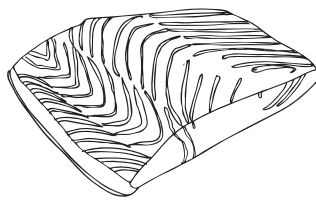
Ma.-vrij. 07.30-18.00; za.-zo. 09.30-17.00



In de stad van de liefde en romantiek kan het gebeuren dat je een vervolg wilt breien aan een adembenemende nacht met je geliefde in de vorm van een goed en romantisch ontbijt.



Rösti,
saumon fumé,
crème fraîche à l'aneth,
oeuf poché
et petite salade



Alles is zorgvuldig uitgekozen en huisgemaakt, op het brood na, dat elke ochtend vers wordt opgehaald bij een gelijkgestemde bakker

In een stad die zo bezig is met goed eten blijf je voor een ontbijt helaas dikwijls op je honger zitten. Slechte koffie, *bake-off* croissants en dito baguettes, een regelrechte schande in een stad als Parijs. Fransen beschouwen ontbijt niet eens als een maaltijd. Lunch en diner ja, dát zijn echte maaltijden. In deze woestijn van lokale cafés en hotels met industriële ontbijten is Claus een welgekomen oase. Claus is helemaal toegewijd aan de belangrijkste maaltijd van de dag. Hij gelooft in een ontbijt als een maaltijd op zich. Een ontbijt moet zoet en hartig zijn, warm en koud, maar voorheen bestond dat helemaal niet in Parijs.

De schattige tearoom bevindt zich letterlijk tussen de luxeboetieks en kantoren en je kunt er royaal ontbijten in de supergezellige salon of je favoriete ontbijt meenemen. Eén ding is zeker: alles wat je hier kunt eten is van absolute topkwaliteit. Bovendien heeft Claus, om aan de vraag naar kwaliteitsvolle meeneemontbijten tegemoet te komen, tegenover zijn salon een boetiek geopend waar je alles maar dan ook alles vindt wat je nodig hebt om koninklijk te ontbijten.

De uit Beieren afkomstige Claus Estermann besliste om zijn liefde voor een stevig ontbijt te delen met de inwoners van de stad waar hij nu woont. Dus besloot hij dit zeer gezellige ontbijtsalon in de buurt van Les Halles te openen. De sfeer is er voornaam. Op de eerste verdieping bevindt zich een kitscherig mooi salonnetje met blankhouten tafels die contrasteren met dennengroen op de vloer.

Alles is hier huisgemaakt, op het brood na, dat elke ochtend vers wordt opgehaald bij een gelijkgestemde bakker. Alles wordt zorgvuldig uitgekozen. Zo komen de eieren van één welbepaalde *farm* net buiten de stad. In de beginperiode van zijn restaurant bestond zijn grootste plezier uit 's ochtends vroeg zelf het brood halen bij de bakker. Bij zonsopgang over de Pont Neuf rijden, helemaal alleen, met benen verwarmd door het warme brood in zijn fietstassen, dat maakte hem intens gelukkig.

Bij Claus is ontbijten een kunstvorm.





LES HALLES / CENTRE POMPIDOU / LOUVRE

PIROUETTE

5 rue Mondétour - 75001 Parijs

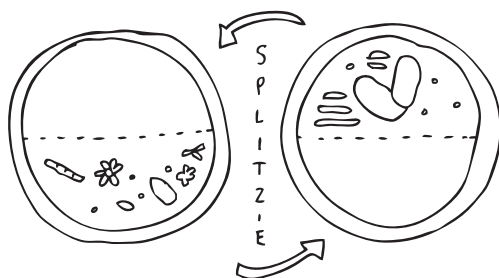
T +33 1 40 26 47 81

Ma.-za. 12.00-16.00 en 19.00-24.00



In het autovrije gedeelte rond les Halles zijn immens veel restaurants, maar ik ben ervan overtuigd dat deze Pirouette zijn gelijke niet kent in deze buurt.





Asperges blanches panées

Het Pirouette-avontuur begon in 2012, toen Laurent en Jean-Marie Fréchet hun krachten bundelden en besloten een mooi restaurant neer te zetten met alles erop en eraan.

Pirouette is een mooie brasserie in de klassieke zin van het woord, ruim met heel erg veel daglicht dat door de ramen speelt. Vrijheid van keuze is hier imperatief. Geen menu's, prix fixe of andere formules maar straight à la carte, zoals het in elke brasserie die zichzelf respecteert zou moeten zijn.

De man die dit waarmaakt is Tomy Gousset, die lang genoeg in de keukens van Le Meurice en Daniel Boulud

(New York City) heeft gewerkt om een eigen hedendaagse kijk op brasserie-food te ontwikkelen.

De kaart zorgt hier voor hoofdbrekende dilemma's: kiezen is immers moeilijk op een kaart waarvan je ongetwijfeld alles wel wilt proberen. Dit is dus het soort restaurant waar je naartoe moet met een 'splitzie'. Je weet wel, iemand met wie je in het midden van elke gang ongegeneerd van bord kunt wisselen, zodat je veel meer gerechten kunt proeven.

De mooie ruimte, de schitterende wijnkaart en het verrassende eten zijn samen veel groter dan de prijzen hier zouden moeten toelaten.



MONTMARTRE / GRANDS BOULEVARDS / PLACE DE CLICHY / PIGALLE

GARE AU GORILLE

68 rue des Dames - 75017 Parijs

T +33 1 42 94 24 02

Ma.-vrij. 12.15-14.00 en 19.30-22.00



Georges Brassens behoort tot de allergrootste Franse chansoniers en dichters. Op zijn gitaar zette hij treffend mooie klanken onder meer dan honderd van zijn gedichten, alsook op teksten van Victor Hugo, Paul Verlaine en Luis Aragon.





Inspiration du marché

Op zijn album *La mauvaise réputation* staat een opmerkelijk lied vol met verborgen anarchistische boodschappen en dubbele bodems, *Gare au Gorille*.

Louis Langevin, de eigenaar en bezieler van dit restaurant, is een onvoorwaardelijke fan van Brassens en noemde zijn restaurant naar dit iconische lied. Samen met Marc Cordonnier opende hij Gare au Gorille, op enkele passen van het St-Lazarestation in het booming 17de arrondissement. Hun ambitie was aanvankelijk een eenvoudige bistro te leiden, maar de kwaliteit van het eten dat uit hun keuken komt, trekt sowieso globetrotterende foodies aan.

Gare au Gorille is een nieuwkomer waarvan de stamboom getraceerd kan worden tot aan Septime. Hoewel deze mooie bistro een beetje industrieel aandoet, heerst er een goede vibe en dito energie. De mengeling van veel natuurlijke en goed gekozen verlichting zorgt voor een heel aangename sfeer.

In de keuken gaat het er ernstig aan toe. Geen toevalligheden hier, enkel precisie en de allerbeste ingrediënten. Er wordt intelligent omgesprongen met diverse texturen. Wie de beste ingrediënten koopt, moet ze vooral hun werk laten doen.

Dit is een successtory avant la lettre.



PLACE DE LA BASTILLE / PLACE DE LA RÉPUBLIQUE / LE MARAIS

FRENCHIE

5 rue du Nil - 75002 Parijs
T +33 1 40 39 96 19 - www.frenchie-restaurant.com
Ma.-vrij. 18.30-22.00



Wanneer ik door de überhippe rue du Nil wandel, vraag ik me af of ze deze straat niet beter zouden herdopen naar rue du Frenchie, want het lijkt wel of Gregory Marchand deze straat helemaal voor zich alleen heeft.





Menu carte blanche

Er is Frenchie, Frenchie to go, Frenchie caviste, Frenchie bar à vins en waarschijnlijk vergeet ik er nog een paar... Het moet gezegd, deze 'rue du Frenchie' is een mooie, sfeervolle straat, waar alles in het teken van goed eten en drinken staat en dat is volledig aan Gregory Marchand te danken.

Toen Gregory werkte bij Fifteen in Shoreditch – een van de projecten van Jamie Oliver – bedacht Jamie hem met de bijnaam Frenchie. Daarom leek het meer dan logisch dat Gregory zijn eigen restaurant, dat hij opende in 2009, zo noemde. Aanvankelijk stond hij daar helemaal alleen in de keuken, met één personeelslid in de zaal. Maar het bleek een schot in de roos – daar kunnen de meesten enkel van dromen. Was het de combinatie van de relaxte sfeer, de uitgebreide internationale wijnselectie en de mooie gerechten? Wie zal het zeggen? Maar nu Gregory een restaurant in het Londense Covent Garden heeft geopend, lijkt de cirkel rond.

Frenchie is een restaurant waar Gregory zelf graag naartoe zou gaan. Zijn gerechten zijn diep geworteld in de klassieke Franse keuken, maar krijgen

een internationaler tintje door de inspiratie die wereldwijd wordt opgedaan. Hij is afkomstig van Nantes, maar had niet veel redenen om in Frankrijk te blijven. Zo werkte hij in New York, bij het wereldberoemde Gramercy Tavern, in Hongkong, Spanje en zoals gezegd in Londen. Het was trouwens in New York tijdens een service bij Gramercy Tavern dat hij het goede nieuws kreeg dat hij vader zou worden. Meteen nam hij het besluit om terug naar Frankrijk te komen en zo werd ook Frenchie geboren.

Vanaf het begin, toen Frenchie enkel een schattige buurtbistro was, verraste de keuken van Gregory vriend en vijand. Bovendien was het eten van topkwaliteit, terwijl de prijzen heel redelijk bleven. Hij had er geen idee van dat zijn bistro zo'n grote invloed zou hebben en een nieuwe eetstijl zou lanceren in Parijs.

Frenchie is echt zo'n feelgoodplaats geworden; als de taxi mij daar komt ophalen en zachtjes de nacht in rijdt, terwijl er nog gasten zitten te eten of drinken, dan krijg ik echt het gevoel iets te gaan missen, een beetje zoals een kind dat te vroeg naar bed moet.