



PALMARÈS

NOTRE TOP 10		PRÉSENTATION (sur 4)	POIREAUX (sur 6)	SAUCE & ACCOMPAGNEMENT (sur 5)	LIEU & RAPPORT QUALITÉ-PRIX (sur 3)	TOTAL (sur 20)	PRIX (en euros)
1 ^{ER}	CAFÉ CONSTANT 139, rue Saint-Dominique (VII ^e). Tél. : 01 47 53 73 34.	3,5	4,5	4	4	16	8 €
2 ^E	LA BOURSE ET LA VIE 12, rue Vivienne (II ^e). Tél. : 01 42 60 08 83.	3,5	4,5	4	3	15	11 €
2 ^E EX AEQVO	BISTROT BENOÎT Musée du Louvre (I ^{er}). Tél. : 01 49 27 93 31.	2	5	4	4	15	9 €
4 ^E	HÔTEL AMOUR 8, rue de Navarin (IX ^e). Tél. : 01 48 78 11 80.	3	3,5	4	4	14,5	8 €
5 ^E	LES MARCHES 5, rue de la Manutention (XVI ^e). Tél. : 01 47 23 52 80.	2,5	4	3,5	4	14	5,50 €
6 ^E	HÔTEL BACHAUMONT 18, rue Bachaumont (II ^e). Tél. : 01 81 66 47 50.	3	4	3	3,5	13,5	8 €
7 ^E	LA FONTAINE DE MARS 129, rue Saint-Dominique (VI ^e). Tél. : 01 47 05 46 44.	3	4	3,5	2,5	13	13 €
8 ^E	BRASSERIE RÉJANE 16, avenue de l'Opéra (I ^{er}). Tél. : 01 42 86 10 10.	3	3,5	3	3	12,5	7 €
9 ^E	BOUILLON PIGALLE 22, boulevard de Clichy (IX ^e). Tél. : 01 42 59 69 31.	2	3,5	2,5	4	12	3,40 €
9 ^E EX AEQVO	PARIS PARIS 74, rue du Fbg-Saint-Denis (X ^e). Tél. : 09 81 86 68 08.	2	4	2	4	12	5 €

ET LES AUTRES...

11^E LA TOUR MONTLHÉRY - CHEZ DENISE 5, rue des Prouvaires (I^{er}). Tél. : 01 42 36 21 82. Prix : 12 €. **11/20**

12^E BOUILLON CHARTIER 7, rue du Faubourg-Montmartre (IX^e). Tél. : 01 47 70 86 29. Prix : 3,50 €. **8,5/20**

13^E BRASSERIE LIPP 151, bd Saint-Germain (VI^e). Tél. : 01 45 48 53 91. Prix : 11 €. **8/20**

14^E LE RUBIS 10, rue du Marché-Saint-Honoré (I^{er}). Tél. : 01 42 61 03 34. Prix : 6,50 €. **7,5/20**

LE PRINCIPE

TEST. Si le poireau vinaigrette a toujours été le fonds de commerce des bistrotts et brasseries *old school*, s'il résiste forcément bien chez les vétérans des anciennes Halles, il a également fait des adeptes dans les adresses branchées de la capitale (Hôtel Amour, Bachaumont, Bouillon Pigalle...). Pour établir ce palmarès, nous avons donc croisé les diverses catégories d'établissements qui en proposaient pour retenir une quinzaine d'adresses.

MÉTHODE. Les plats sélectionnés ont été dégustés de façon anonyme par les journalistes de la rubrique «Restaurants» dans les deux semaines qui ont précédé la parution. Ils ont été notés en

temps réel selon une grille de lecture préétablie. **CRITÈRES RETENUS** Nous en avons sélectionné quatre parmi ceux qui nous semblaient les plus pertinents, en leur accordant des valeurs différentes par souci de cohérence. Soit la présentation de l'assiette sur 4 points (elle contribue à la mise en appétit), les poireaux sur 6 points (fraîcheur, saveur, température et tendreté), la sauce et l'accompagnement sur 5 points avec prime aux adresses qui travaillent leur vinaigrette et ajoutent une petite touche gourmande (œuf mimosa, ravigote d'herbes...) et enfin, sous un même critère, le lieu et le rapport qualité-prix sur 5 points. Ce dernier vient pondérer

les trois précédents puisque les tarifs allaient de 3,50€ à 13€ dans notre échantillon. Des écarts suffisamment significatifs pour les prendre en compte.

RÉSULTATS À vrai dire inattendus, surtout pour des adresses supposées avoir le poireau vinaigrette au cœur de leur ADN. Considéré à tort comme populaire et sans grande ambition gastronomique, ce plat en effet ne triche pas, nous avons pu le vérifier. En revanche, faites-le trop cuire, oubliez-le dans un frigo et il vous le fera sentir. Raison de plus pour le savourer au meilleur de sa forme, en piochant parmi l'une des ambassades de notre quinté de tête. ■ **C. M.**