



## LA CHRONIQUE GASTRONOMIE DE LAURENT GUEZ

### LE JOYEUX « DRAGON » DE LIGNAC

▲▲▲▲△ Cyril Lignac est sans doute le chef le plus populaire de France. Sur RTL, le matin, il partage ses bonnes recettes – riz aux merguez ou tartelette au reblochon. Sur M6, il cuisine en Zoom, comme pendant la pandémie, des plats accessibles – marmite de la mer ou poulet en croûte. Pourtant, les affaires du cuisinier le plus sympa du PAF, elles, sont franchement positionnées haut de gamme. C'est le cas de sa dernière adresse, *Dragon*, dans la rue du même nom, à quelques pas du boulevard Saint-Germain, où il possède aussi le *Bar des Prés* (franco-japonais) et *Aux Prés* (bistrot chic). Ce *Dragon* est très bon ! Mais, avec ses petites assiettes d'inspiration asiatique, entre 15 et 20 euros, et un peu plus pour les vrais plats, il n'est pas donné. Encore que... Il faut y réfléchir à deux fois avant de cataloguer un établissement. Ceux qui servent une cuisine d'assemblage, sans âme, sans saveur, sans déco, sans respect du personnel, et qui facturent une trentaine d'euros le repas, ce sont eux les restaurants trop chers. Quant aux tables sérieuses, qui emploient de vrais pros, utilisent des ingrédients de qualité et soignent leur atmosphère, il y en a deux sortes : soit elles serrent leurs prix très fort, et d'expérience elles ne tiennent pas longtemps ; soit elles pratiquent des tarifs qui piquent un peu, et là elles marchent ! Évidemment, des contre-exemples existent (que nos lecteurs n'hésitent pas à nous les signaler), mais il est bien rare, surtout à Paris, d'avoir à la fois du bon goût et du bon marché. En tout cas, les raviolis de langoustine sauce tom yam de Lignac sont de bonne facture, tout comme sa salade de concombre, ses bouchées de riz croustillant surmontées de saumon cru (le plat que j'ai préféré), son poisson yellowtail au ponzu ou encore ses « larmes de tigre » (du filet de bœuf sauce pimentée), que l'on appelle ailleurs « le tigre qui pleure ». Ce tigre nous a plutôt arraché un sourire de *Dragon*. « *Dragon* » : 29, rue du Dragon, 75006 Paris. Tél. : 01 88 81 80 00. Menu déjeuner (plat-dessert) à 29 €. À la carte, comptez 60 €.



## LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

### À DEAUVILLE, BOUILLON MORNY, BON PLAN

Alors que les prix des restaurants flambent dans cette station huppée, ce bouillon en plein centre-ville est l'un des meilleurs rapports qualité-prix de Deauville. Sa promesse – une cuisine familiale et traditionnelle à petits prix – est tenue. En entrée, on succombe pour son camembert rôti au miel, suivi d'un savoureux bourguignon de bœuf maison avec ses coquillettes, carottes et lardons, ou d'une escalope de poulet sauce vallée d'Auge avec ses frites fraîches. Générosité dans l'assiette et convivialité en salle. **M. R.**  
**COMBIEN :** entrées de 3,90 à 9,90 €, plats de 12,90 à 14,90 €.  
**C'EST OÙ :** 7, rue Breney, 14800 Deauville.  
Tél. : 02 31 88 21 47.

### À PARIS, NEMESIS, LE LIBAN À LA BROCHE

L'artisan kébabier *Nemesis* s'exporte enfin dans le XVIII<sup>e</sup>. Bonne mise en bouche avec les classiques de la cuisine libanaise à partager : un houmous et un gourmand caviar d'aubergine. Ensuite, place aux fameux sandwiches. Si le traditionnel falafel nous fait de l'œil, on opte pour les deux broches : au poulet ou au veau et à la dinde. Le shawarma poulet est plein de saveurs, mixant le croquant et le moelleux, le tout nappé dans une crème d'ail à tomber. On retrouve le goût des échoppes beyrouthines, où le sandwich est roi. **H. S.**  
**COMBIEN :** sandwiches de 7 à 9 € ; avec frites (+3 €).  
**C'EST OÙ :** 122, rue Caulaincourt, 75018 Paris.  
Tél. : 09 74 97 07 43.



## TOP 5 LES MEILLEURS FLANS PÂTISSIERS

### 01 LE PLUS GOURMAND

Une taille XXL, un appareil à la vanille crémeux, un praliné noix de pécan aussi croustillant que fondant, une pâte sucrée amandes ciselée... Le flan de L'Épicerie du *Bristol* met tous les becs sucrés d'accord (18 €). L'Épicerie du « Bristol » : 114, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris. Tél. : 01 53 43 43 74. lebristolparis.shop-and-go.fr

### 02 LE PLUS NATURE

Élue meilleur flan d'Île-de-France 2023, la création de Mille & Un à Paris VI<sup>e</sup> se distingue par ses parfums puissants d'œuf et de lait plus que de vanille (4,80 €). Parfait pour un retour à l'essentiel.

Mille & Un : 32, rue Saint-Placide, 75006 Paris. Tél. : 01 43 21 55 92.

### 03 LE PLUS ÉQUILIBRÉ

Un appareil ni trop crémeux ni trop ferme, une pâte brisée à la bonne cuisson, des notes de vanille délicates... Dans les deux boutiques bordelaises de Pierre Mathieu, le flan continue de séduire (3,60 €). PM Pâtissier Bordelais : pmpâtissierbordelais.fr

### 04 LE PLUS MILITANT

À Clichy, la boulangerie La Rue Palloy s'engage : œufs picards, laits franciliens et même farines sont achetés en circuit court. Résultat ? Un flan à la vanille à prix doux,

mais aussi délicieusement crémeux (3 €).

La Rue Palloy : 50, rue Palloy, 92110 Clichy. Tél. : 01 41 27 01 27.

### 05 LES PLUS DIY

Pour mitonner vous-même vos flans, deux suggestions : *Flan* et ses recettes de 51 grands chefs ou *Mes flans pâtissiers 2*, le livre (à paraître le 16 février) de Ju Chamalo, le pâtissier amateur aux 70 000 abonnés, auteur de 50 nouvelles préparations originales (22 €). « *Flan* », François Blanc, Ducasse Éd., 190 p., 25,90 €. « *Mes flans pâtissiers 2* », Ju Chamalo, Éd. de la Martinière, 160 p., 22 €.

Jérôme Berger