



LA TABLE DE  
MAURICE BEAUDOIN



## LE BAR DES PRÉS, À PARIS

*Révéle par la télé, Cyril Lignac est un chef qui a le souci de bien faire. Il y parvient. Tous ses restaurants ont une particularité qui les rend uniques. À 46 ans, un parcours sans fausse note.*

**D**ans les restaurants de Cyril Lignac, il y a toujours des idées et un supplément d'âme.

C'est le cas pour le Bar des Prés, rue du Dragon, au cœur de Saint-Germain-des-Prés. Un japonais, avec une jeune chef exécutive, Aude Rambour, une cuisine de très haut niveau. Ce Bar des Prés est un succès. Normal. Lignac a étudié le problème et apporté les réponses pour en faire l'un des meilleurs de Paris.

On choisit un siège le long du bar ou on se cale sur une des banquettes, motifs plumes de paon, on consulte la carte. On se demande d'abord ce que Lignac est venu faire dans cette galère asiatique, lui qui possède des bistrotis bien français, comme Le Chardenoux, le plus ancien, ou, le plus récent, Ischia, dans le 15<sup>e</sup>.

En ouvrant le Bar des Prés et en confiant la cuisine à de jeunes chefs, en surveillant le moindre détail, Lignac, le sérieux, avait une chance de réussir. Eh bien ! C'est gagné. Voilà un japonais, très haut de gamme, comme il en existe peu dans la capitale, à part, bien sûr, celui de Yannick Alléno, en bas des Champs-Élysées. Le Bar des

Prés est une étape phare pour tous ceux qui aiment la cuisine japonaise. Le poisson cru est d'une extrême fraîcheur.

### SUSHIS À L'ANGUILLE LAQUÉE

La carte est riche : trois sashimis ou un assortiment de six (23 €), 10 sushis : daurade royale, crevette, saint-jacques, saumon mi-cuit, anguille laquée. Ou un assortiment de six makis (25 € environ), saumon, avocat, tartare de thon, spicy (12 €). Pour le californica, six pièces, dont la crevette-avocat-concombre (22 €), le saumon label rouge, mayonnaise épicée (22 €).

Au dessert, choisir le traditionnel mochi glacé, plus original que le baba au rhum, ou, un délice, les perles du japon, fraises des bois. Une carte très riche, parfaite pour les amateurs de poisson cru, bien présentée, aux associations raffinées, laissant loin derrière les modestes japonais de quartier...

L'addition, assez onéreuse, est justifiée. Cyril Lignac montre encore une fois son exigence. Le Bar des Prés est une grande maison.

**Le Bar des Prés, 25, rue du Dragon, Paris 6<sup>e</sup> (01.43.25.87.67). Prix moyen : entre 60 et 80 €. Ouvert tous les jours.**

## LE DÉJEUNER DOMINICAL DE...

### STÉPHANIE LE QUELLEC

**L**e dimanche, je cherche à passer le moins de temps possible en cuisine pour profiter de ma famille. » Pour la chef doublement étoilée de La Scène, à la tête de Vive et de MAM, une pause avec ses enfants est indispensable. « En général, je commence par le marché. Pas de liste de courses, je me laisse guider par les produits que je trouve. De beaux maquereaux à petit prix ? Je les grille à la braise. Les dernières asperges ? Je les prépare avec des œufs mimosa. Des fruits de saison ? J'en fais une tarte, sur une pâte brisée ou feuilletée, avec une base de crème d'amande.

Je ne m'en tiens pas à une recette, c'est ce que j'essaie de transmettre dans mon livre Mon carnet de cuisine (Solar, 220 p., 24,95 €), où je propose des idées pour une cuisine du quotidien, accessible, à préparer en moins de trente minutes. Je donne plein de conseils de pro applicables à la maison, car cuisiner doit rester un plaisir pour chacun. »

### Son restaurant du dimanche :

« J'aime trop cuisiner pour ma famille pour les amener au restaurant ! Par contre, quand je fais le marché, rue Poncelet (Paris 17<sup>e</sup>), je m'arrête à la pâtisserie Cyril Lignac pour un café accompagné d'un petit gâteau. »

Fabienne Harberthur

La Scène, 32, avenue Matignon, Paris 8<sup>e</sup> (01.42.65.05.61).

