



Philippe Letourneur.

Le Potager de Philippe

Philippe Letourneur, qui veille depuis 1991 sur cette demeure tranquille, où il est associé avec Gérard Vié (ce fut là son premier restaurant, puis son annexe), en a revu le décor avec charme. Les fauteuils rouge/rose en velours, les murs en stuc, les deux lustres colorés de Murano donnent le ton d'un lieu cosy. Côté cuisine, le classique a belle mine à travers le velouté de châtaignes à l'œuf mollet au lard, le foie gras poché au confit de céleri, le cabillaud rôti aux blettes et le foie de veau flanqué de salsifis au beurre, proposés à travers des menus fort bien menés. Les desserts (riz au lait, clémentines, ganache et langue de chat ou poire pochée au mascarpone) sont des plaisirs d'enfance. *Le Potager du Roy, 1, rue du Maréchal-Joffre. 01.39.50.35.34. Menus: 27 € (déjeuner), 34, 42 €.*

L'atelier de Virginie

Virginie Bommelaer cumule trois activités: peintre et galeriste, elle tient un bistrot/salon de thé. Elle prend le temps



Virginie Bommelaer.

d'exposer des peintres amis et de veiller aux jolis goûters ou dinettes de ses hôtes. Velouté de carottes au cumin, salade corse, tagliatelle au parmesan et jambon ou fondant au chocolat se croquent avec plaisir. Et s'arrosent de thés Kusmi ou du petit anjou rouge des Chesnaies de ses amis Catherine et Olivier de Cénival.

Esprit d'atelier, 5, rue du Vieux-Versailles. 01.30.21.73.86. Carte: 16 €. Brunch (sam., dim.): 18 €.

L'auberge d'Alain

Alain Zinsmeister, qui a travaillé en salle chez Gérard Vié aux Trois Marches, est présent depuis douze ans dans cette auberge qu'il a revue intime, avec son enseigne toute neuve,



Alain Zinsmeister.

sa façade moderne, sa grande cheminée, son jardin sur l'arrière. Les formules à l'ardoise, voisinant avec une carte bien vue, ont de la tenue. Les spaghettis de seiches aux poivrons, le chou farci de foie gras et cuisses de pigeon, le pressé d'huîtres aux échalotes et vin rouge, le lieu jaune rôti au chou et coulis de homard comme le filet de canard de Challans (même un poil trop cuit) avec ses rutabagas au miel et aux épices, ont belle mine. On ajoute le nougat glacé (attention à le sortir du « congélateur » à temps!) ou le crêmet à la vanille et mousse de marrons, histoire de se donner envie d'avoir ici son rond de serviette. La carte des vins impressionne et le choix d'extraits coups de cœur, comme l'exquis La Tour-Haut-Caussan à 32 €, constitue une mine de bonnes surprises.

Zin's à L'Etape gourmande, 125, rue Yves-Le Coz. 01.30.21.01.63. Menus: 19 € (déjeuner), 42 €.



Salle de restaurant de L'Angélique : un lieu lumineux et moderne.

L'Angélique de Régis

Exit Le Rescatoire. En lieu et place de cette table jadis fameuse, Régis Doussset, chef étoilé de L'Escarbille, à Meudon, a imaginé un lieu lumineux, moderne, faussement simple, vraiment. Au gré d'un menu à tiroirs (et suppléments), son adjoint Alix Guillet mitonne joliment des mets « classiques revus ». Rillettes de tourteau au concombre, saint-jacques poêlées à la courge butternut, pavé de cabillaud à la purée d'artichaut ou ris de veau rôti au ragoût de blettes ne manquent pas de tonus. Jolis desserts (poire confite et caramel aux noisettes, cappuccino glacé avec ses madeleines tièdes) et vins choisis.

L'Angélique, 27, avenue de Saint-Cloud. 01.30.84.98.85. Menu: 38 €.

Les vins d'Hervé

Hervé Guillot est le caviste de confiance du cœur de Versailles. Grands médoc et vertueux



Hervé Guillot.

bourgognes figurent chez lui en exergue, mais une syrah non filtrée du domaine de Brescou en côtes-du-rhône lui arrache des larmes d'émotion. Ce caviste de charme est un cœur pur.

Aux caves royales, 6, rue Royale. 01.39.50.14.10.



Franck Daubos.

Le kouglof de Franck

Ex-pâtissier aux Trois Marches, Bordelais formé par un directeur d'apprentissage alsacien, Franck Daubos est un maître ès kouglofs. Son secret? Tremper la pâte dans un beurre clarifié pour lui garder son moelleux. Reste que la tarte citron meringuée, les cannellés, mille-feuille vanille, Aline (biscuit noisette, crème vanille, cocktail de fruits) ou Délice amer (mousse chocolat amer et raisins au Cointreau) sont à fondre de plaisir.

Daubos Saint-Louis, 35, rue Royale. 01.39.50.54.97.