

Les meilleures tables régionales



Restaurant Pharamond, une «petite normande» à quelques pas des Halles Crédits photo : Le Figaro

Paris est une capitale où l'on peut déjeuner ou dîner corse, basque, normand, lyonnais, ... sans jamais franchir le périphérique. Morceaux choisis de gastronomie au charme provincial.

Pharamond

Identité régionale - À la fin du XIXe siècle, cette « Petite Normande » et sa façade à colombages représentaient déjà la Normandie lors d'une Exposition universelle. Elle est aujourd'hui inscrite à l'Inventaire des monuments historiques (les émaux sont superbes !) et a été efficacement relancée par un Normand pur jus... de pomme. Même si les Parisiens semblent hélas avoir du mal à y retrouver leurs habitudes.

L'assiette -La viande est évidemment de race normande, l'andouille, de Vire, le poulet fermier préparé à la normande et la côte de veau à la crème. Sans oublier un foie gras poêlé aux pommes et des tripes maison, cuisinées à la mode de Caen. Servies dans leur cocotte, brûlantes et généreuses, gluantes et fondantes à la fois, celles-ci se révèlent incontournables !

Bravo -Le voiturier, la salle du rez-de-chaussée, la carte des vins, le cidre du Père Jules et le poiré de Bordelet, les belles assiettes classiques, l'équipe de salle.

Domage - L'absence de spécialités normandes dans le menu, une salle souvent calme.

Pharamond, 24, rue de la Grande-Truanderie, (1er). Tél. : 01 40 28 45 18. Tlj. sf lun. Menu: 28 €. Carte : env. 60 €.