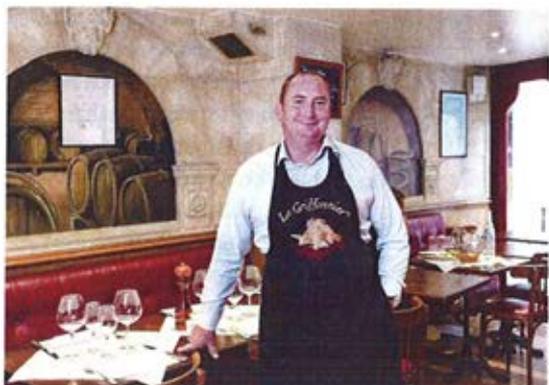


LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN

LE GRIFFONNIER, LE 3 ÉTOILES DES BISTROTS



Déjà dix ans que Cédric Duthilleul (*photo*) reçoit ses clients, récite son ardoise, tend le menu, prend la commande, conseille le vin, à deux pas du ministère de l'Intérieur et de l'Elysée. *Le Griffonnier*, un vrai bistrot, ambiance assurée, joie de vivre, clients connaisseurs. Un lieu bondé d'habités qui, verre en main, prennent l'air devant la porte. Ici, on boit bon.

Cédric Duthilleul, souriant et chaleureux, tient remarquablement sa maison. On se régale avec l'envie immédiate de revenir. Hélas, *Le Griffonnier* n'est ouvert qu'un soir par semaine, le jeudi. Mais sa carte prouve que la mention « bistrot » n'est pas usurpée. Pour preuve, le chapitre charcuterie : jambon persillé, à l'os, ou sec de truie de montagne, trente mois d'affinage, pâté de cochon basque,

coppa et joue de cochon corse, rillettes de canard, etc. Les entrées : œuf mayonnaise, poireaux vinaigrette, céleri rémoulade, os à moelle fleur de sel, escargots sauvages de Bourgogne, petites sardines à l'huile, etc. Quatre sortes de salades et un seul poisson, face aux huit plats de viande.

Je suis venu le jour du magnifique gigot des Boucheries Nivernaises, cuit parfaitement rosé par le chef Christophe Linard. Egalement : onget échalotes, entrecôte poêlée (400 g) os à moelle, filet de bœuf, magret de canard rôti entier, andouillette poêlée sauce sancerre, tripoux de Naucelle. Rare, un trou normand, sorbet pommes bio et calvados de plus de quinze ans. Choix de fromages, avant des desserts classiques, dont la tarte aux fruits de saison. Le bistrot de Cédric Duthilleul est un repaire de beaux nectars : 28 excellents champagnes, magnums, vins au verre ; petites et grandes bouteilles : chiroubles Charvet (26,50 €), mais aussi Château Pétrus 2003 (2 900 €).

Des clients heureux, ça existe. En sortant du *Griffonnier* et son service de grande maison, leur sourire en dit long...

Le Griffonnier, 8, rue des Saussaies, 75008 Paris (01.42.65.17.17). Carte : à partir de 45€, sans boisson. Fermé samedi et dimanche.