

Rapport qualité-prix de l'année

Daniel Rose



Chez la Vieille « Adrienne », 1^{er}

La Vieille ? C'était Adrienne Biasin, au cœur des anciennes Halles, qui promouvait sa cuisine de mère, qu'adoraient les grands chefs qui ne la faisaient pas chez eux, mais en rêvaient. Raymond Oliver, Michel Guérard, Edouard Carlier et quelques autres étaient des aficionados qui figurent encore sur les murs, en noir et blanc, au rez-de-chaussée. Ce dernier fait bar à vin, QG de copains. Le « vrai » restaurant est au premier étage. Et Daniel Rose, petit gars de Chicago, devenu le cadreur de Spring – juste en face –, de la Bourse et la Vie, rue Vivienne, sans omettre le Coucou à New York, a redonné du tonus au lieu. Hareng pommes à l'huile, salade de Morteau, tête de veau gribiche (à 9 euros !), blanquette de veau en cocotte, rognon de veau cuit entier sont pleins de goût, de tonus et de nerf. Soldés à bon compte. A ne pas laisser passer.