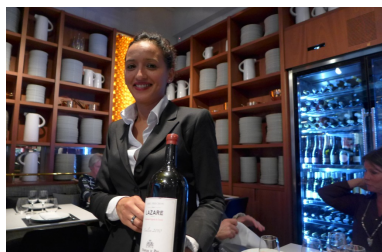


[www.gillespudlowski.com](http://www.gillespudlowski.com)

Date : 24/05/2014

## Paris (8e): le Lazare tient la forme

Par : -



Le service © GP

Neuf mois pile après son ouverture, la brasserie d'Eric Fréchon tient la forme. Le service a le sourire, les clients sont heureux, les vins au verre ont de la patte (comme ce **château Le Puy côtes de francs**, servi en magnum et qui se boit à la régalade) et les plats filent avec bonheur. Vous voulez langer canaille dans un lieu chic et relax? Ou l'inverse? Tout est possible.



Maquereaux au vin blanc © GP

Les exquis calamars, taillés comme des spaghettis, servis en cocotte avec de l'ail, du piment d'Espelette du chorizo font un tabac justifié. Et le reste est à l'unisson.

## Évaluation du site

Gilles Pudlowski est journaliste spécialisé. Il diffuse sur son blog des articles concernant l'actualité de la gastronomie.

Cible  
Grand Public

Dynamisme\* : 22

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

## Les pieds dans le plat



Calamars au piment d'Espelette © GP

Le céleri rémoulade au king crabe, les maquereaux au vin blanc servi en terrine, le merlu aux câpres, le vittello tonnato, la poitrine de cochon avec sa choucroute de navets (qu'on nomme suri ruewe en Alsace) ont du punch, du coffre, du caractère.



Poitrine de cochon © GP

Bref, vous voulez vous faire plaisir sans prise de tête: découvrez – car, contrairement une rumeur – on peut réserver et il y a de la place, dans ce lieu mode, savoureux et gai qui est la « brasserie de l'année » du Pudlo 2014. Bon appétit à Paris!



Paris-Deauville © GP