

www.lefooding.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Biondi

Envie : CUISINE DU MARCHÉ , NÉOBISTROT

Les essentiels : Feeling

Les plus : Ouvert le lundi , Antidépresseur , Faim de nuit , 13 à table

Prix : De 36 à 50 €

Horaires : De midi à 14h30 et de 19h30 à 23h. Fermé dimanche.



Biondi (Paris)

Baptisé « Biondi » en hommage à un célèbre clown argentin (le Cirque d'hiver n'étant pas loin), le nouveau bistrot de Fernando De Tomaso, le chef-patron de La Pulperia , respire la bonne humeur dès la porte franchie, quand le muy simpatico serveur-sommelier vous accueille en vous tendant la main. Tout aussi heureux et à son aise dans cet ancien resto tibétain ravalé, avec petit bar carrelé, fourneaux ouverts et étage privatisable, Fernando a décidé, cette fois, de faire parler la cuisine française, apprise auprès de Jean-François Piège et Christophe Pelé. A la carte ce midi-là : impeccable terrine de chevreuil aux noisettes bordée de cornichons ; cuisson parfaite d'un bar de ligne à l'émulsion anchois-bergamote, fraîche comme une rosée d'été, égayé de radis rose et vert ; et fin de l'histoire avec les épousailles de la châtaigne et d'une glace au fromage blanc, un peu plus chichiteuse dans la présentation. Autres motifs de satisfaction : un crudo de chinchard citron, coco et quinoa ; un millefeuille foie gras-anguille ; et une côte de bœuf à la braise, béarnaise et crème de pommes de terre pour deux. Car la braise, c'est l'obsession maison. Viandes, poissons, légumes... Fernando a prévu de faire braise de tout bois ! Et les vins ? Nature. Comme cet excellent aligoté de Fanny Sabre ou ce salta blanc Amalaya argentin (à 8 et 6 € le verre), parmi les bordeaux Château Le Puy, jura de Ganevat, tavel de Pfifferling ou minervois de Senat (à partir de 35 € la bouteille). Menu 18-22 € (midi), carte 45-65 €. // Yves Nespoulous

S'y rendre

Restaurant Biondi

112, rue Amelot

Paris

(75011)

TÉL : +33 1 47 00 90 18

Métro : Filles du Calvaire, Saint-Sébastien-Froissart