

NOTRE SÉLECTION



LA PIÈCE

Pluie d'été au Vieux-Colombier
Un drame « urbain » de Duras revu par le talentueux Emmanuel Daumas. Les Comédiens Français au top - les jeunes Jérémy Lopez et Adeline d'Herny en tête. Dernière ce dimanche.



LE CONCERT

Riccardo Chailly à Pleyel
A la tête du Gewandhausorchester Leipzig, le grand chef offre aux Parisiens une intégrale Beethoven. Au menu de ce week-end, les numéros 8 et 3 (le 29), 4 et 6 (le 30), et 9 (le 31). Royal.



L'OP

Lulu à l'Opéra de Paris
L'opéra de Willy Decker et Lou Reed à la baguette.

Virée chic, rue Surcouf

Focus sur une nouvelle rue gastronomique du 7^e arrondissement, entre spécialités bourgeoises et créations japonisantes et grignotage raffiné. A l'abordage...

La table

Le Petit Bordelais 22, rue Surcouf (01 45 51 46 93). Fermé dim. et lundi. Formule 18,50 euros et menu 27 euros au déj., menu 32 euros le soir, carte environ 50 euros.

Le 7^e arrondissement est en passe de devenir le cœur gastronomique de la capitale. Son artère gourmande, la rue Saint-Dominique, a servi de modèle alentour ; en particulier à la tranquille rue Surcouf, où les points de restauration de qualité abondent. Sur la dizaine qui occupe le terrain (plusieurs ont récemment changé de mains), nous en avons sélectionné quatre.

Le Petit Bordelais, ouvert en 2009 par Philippe Pentecôte, chef d'expérience qui en a fait une table bourgeoise de tradition, rassure. Le p'tit gars de Saint-Emilion y délivre une prestation culinaire néo-classique à un prix raisonnable. Fricassee de girolles et bouillon de poule crémeux, entrecôte grillée sauce bordelaise, baudroie sauce maitre-chef, blanquette de veau des Hautes-Pyrénées à l'ancienne, petits légumes, etc. Et, bien sûr, crus du bordelais en vedette, enseigne oblige. Desserts soignés, service efficace et aimable. Atmosphère tranquille.

