

Les vrais plus : les prix très menus, la vente à emporter, la qualité (également) du magret.

Le Domaine de Lintillac.

10, rue Saint-Augustin, 11^e.
Tél. : 01 40 20 96 27. Tlj. sf sam. midi
et dim. Confit de canard : 9,95 €.
Autre adresse à Paris : 54, rue
Blanche, IX^e. Tél. : 01 48 74 84 36.

Et aussi

Le Bistrot de l'Oulette. Annexe
du restaurant plus « gastro »
de Marcel Baudis à Bercy, cette petite
adresse décline le terroir Sud-Ouest
avec un très bon confit de canard,
gratin de pommes de terre. 38, rue
des Tournelles, IV^e. Tél. : 01 42 71 43 33.
Tlj sf sam. midi et dim.

Un canard laqué pékinois chez Vong

Depuis bientôt trente ans, le service du canard laqué répond chez Vong, adresse cossue aux allures de serre tropicale, à un véritable cérémonial en trois temps : présenté entier, joliment et uniformément doré, ce canard de Challans est tout d'abord débarrassé devant vous de sa peau fine et croustillante qui sera servie dans de délicieuses petites crêpes, puis sa chair accompagnera des nouilles sautées avant qu'un léger bouillon parfumé à la coriandre ne vienne ponctuer ce plat qui se suffit à lui-même. Il séduit toujours des armées de fidèles, convaincus qu'il s'agit encore du meilleur restaurant chinois de Paris. Il est vrai que le canard laqué reste ici un modèle du genre, dans un style très classique qui laisse peu de place à l'improvisation, l'imagination ou la relecture.

Les petits moins : les assiettes peu généreuses, l'équipe de salle très professionnelle mais parfois un peu raide, les prix.

Les vrais plus : la grande qualité du canard, le cérémonial du service.

Chez Vong. 10, rue de la Grande-Truanderie, 1^{er}.
Tél. : 01 40 39 99 89. Tlj sf dim. Carte env. 60 €. Canard laqué pékinois en 3 services à 105 € (pour 2 personnes) ou 118 € (pour 3-4 personnes).

Une crème brûlée au foie gras au Salon d'Hélène

Impossible de consacrer un dossier au canard sans y intégrer l'un des trois restaurants supervisés de près ou de loin par Hélène Darroze. Au rez-de-chaussée de son étoilé, le Salon d'Hélène est un charmant boudoir cosy et chatoyant, avec banquettes et fauteuils de velours multicolores et un amusant couvert bariolé. Vous pourrez y goûter un décevant foie

INTERVIEW

Morceaux choisis de Julie Andrieu

Journaliste animatrice de radio et TV, auteur de très nombreux ouvrages de cuisine, Julie Andrieu en a consacré un au seul canard, qui lui permet de « créer tous azimuts, sans le moindre complexe ». Profession de foie...

À Paris, où achetez-vous vos canards ?

Au Coq Saint-Honoré (3, rue Gomboust, 1^{er}) et au Poulet de Bresse (30, rue des Belles-Feuilles, XVI^e), deux très bonnes adresses pour la volaille.

Quels sont les morceaux que vous cuisinez avec le plus de plaisir ?

En dehors du foie gras que j'adore parce qu'il se prête à toutes sortes de recettes – poêlé, vapeur, plancha, croque au sel... –,

j'aime aussi beaucoup le magret qui est à la fois sapide, moelleux et finalement plutôt maigre, une fois dégraissé, même si le gras constitue un fort vecteur de goût.

Si vous deviez citer deux ou trois de vos recettes, à la fois simples, faciles à réaliser et bluffantes, pour Parisiennes pressées ?

Un magret vapeur à l'orange et à la coriandre, un foie gras poché au vin épicé ou encore une terrine de foie gras cuit-cru au sel, façon gravlax de saumon. Une recette vraiment délicieuse lorsqu'on la déguste très froide.

Vos cantines préférées pour un plat de canard ?

Le Bistrot de Paris (33, rue de Lille, VII^e) pour leur magret poê-



Sophie Tramier et Henry Roy

lé et le Petit Thiou (3, rue Surcouf, VII^e) pour leur salade de canard haché et mon copain Damien (*le patron*, NDLR)!

PROPOS RECUEILLIS PAR
COLETTE MONSAT

« Canard, confit, foie gras »
par Julie Andrieu.
Éditions Marabout. 17,90 €.

grillé à la plancha (23 €) qui, maintenu au chaud après avoir été saisi, commençait à suinter tout son gras, les incontournables foies gras confits et cette originale et attrayante crème brûlée au foie gras (9,50 €). Servie dans un verre, elle superpose le moelleux de la crème de foie gras, le croustillant du caramel, le froid du sorbet pommes vertes, le croquant de la pomme fraîche et le mousseux de

la chantilly aux cacahuètes. Complexe mais cohérent et séduisant !
Les petits moins : les prix, les assiettes inégales, le service du café dans un verre à pied...

Les vrais plus : l'équipe de salle attentive et complice, la pétaradante sucette glace aux framboises et coco servie avec le café, la sélection d'une douzaine de beaux vins au verre et la vente de produits Sud-Ouest.



Richard Valeroni/Le Figaro

Le Salon d'Hélène. 4, rue d'Assas, VI^e.
Tél. : 01 42 22 00 11.
Tlj sf dim et lun. Carte env. 50-80 €.

Un magret au Petit Canard

Pour clouer le bec à tous ceux qui pensent qu'il n'est de canard que du Sud-Ouest, cette sympathique adresse où tous les palmipèdes viennent d'une ferme familiale de Haute-Savoie ! C'est dire si « tout fait ventre » chez ce monomaniac du mulard, du saucisson aux rillettes en passant par les divers foies gras (frais poêlé, mi-cuit, etc.), magret, cassoulet, civet, tartare, confit ou aiguillettes ! Impéccable, le magret frais entier (environ 350 g) est servi rosé, avec une sauce champignons ou miel. Ferme, haut en saveur et escorté de délicieuses pommes sautées au thym, il est tout sauf boiteux !

Le petit moins : le prix des plats, un poil (une plume) élevé.

Les vrais plus : la gentillesse de l'accueil, le formidable choix, l'excellente salade « Petit Canard » (lentilles vertes du Puy, salade, géliers confits déglacés au vinaigre de framboise).

Le Petit Canard.
19, rue Henri-Monnier, IX^e.
Tél. : 01 49 70 07 95.
Tous les soirs de 19 h à 2 h du matin.
Magret : 22 €. Carte env. 40 €.