

## Les bonnes adresses de Julie Andrieu

**C**RITIQUE gastronomique, auteur de livres culinaires à succès et animatrice sur TF 1 où elle dévoile les petits secrets de ses recettes, Julie Andrieu vient de publier un guide de ses adresses parisiennes préférées. Une centaine de tables à moins de 40 € consignées dans « Les Cantines de Julie ». « J'avais envie de faire un guide avec uniquement des bons plans, des adresses pour dîner entre copains », explique cette ravissante et longiligne trentenaire qui passe pourtant son temps à faire la cuisine et à tester des restaurants. Des bistrot de quartier, des bonnes vieilles tables aux accents de terroir ou encore les dernières adresses de la cuisine inventive, mais toujours accessible, répertoriées par arrondissements et par types de cuisine. L'experte nous a livré ses coups de cœur.

■ **Pour déguster des fruits de mer : l'Ecailler du bistrot (22, rue Paul-Bert, XI<sup>e</sup>).** « Le restaurant est tenu par une jeune Bretonne qui connaît très bien



(TEL: JEAN-MARC SUREAU)



son domaine ; il y a très peu de choix sur la carte, ce qui est un vrai gage de qualité. La cuisine y est simple et généreuse, idéale quand on a une envie de grand large. »

■ **Dépaysement garanti chez le Petit Thiou (3, rue Surcouf, VII<sup>e</sup>).** « L'accueil d'une grande maison pour ce petit restaurant thaï très confortable. Les plats ont été revisités à la française et allient à la perfection exotisme et légèreté. On peut aussi bien y déjeuner pour le travail qu'y dîner en amoureux. »

■ **Comme dans un boudoir chez le Pétrelle (34, rue Pétrelle, IX<sup>e</sup>).** « J'aime les endroits qui ne ressemblent pas vraiment à des restaurants et cette adresse est incroyable avec ses moulures et ses lustres baroques. Un charme auquel s'ajoute une cuisine du marché précise et modeste pleine de saveurs. »

**ANNE-SOPHIE DAMECOUR**  
« Les Cantines de Julie », Editions Parigramme, 6 €.