



**GRETA GARBURE**

Du goût, des lettres et des saveurs...

Blandine Vié & Patrick de Mari



NOUS ▾

CHRONIQUES & HUMEURS ▾

MIAM-MIAM ▾

GLOU-GLOU ▾

SAVOIRS ▾

GUEULES D'AMOUR ▾

ACTU ▾

SERVIETTES & TO

21 FÉVRIER 2014

## Bonne table ou... évi-table ?

### Le Tournesol *Restaurant chic et décontracté* Paris 16<sup>e</sup>



Il faut d'abord y aller pour l'endroit, créé en 1927, car il a été totalement rénové l'an dernier dans l'esprit des années 20 par Amélie Vidalenc, la nouvelle propriétaire, issue d'une famille d'hôteliers-restaurateurs, et cette rénovation est très réussie.



Même s'il faut vouloir y aller exprès quand on n'habite pas le quartier, car niché entre la Maison de la Radio et Passy, presque en bord de Seine, le Tournesol est un peu excentré. Néanmoins, les journalistes et chroniqueurs des tout proches locaux de France Inter et de la grande maison ronde de l'audiovisuel y déjeunent volontiers tandis que la clientèle bourgeoise aime à fréquenter l'établissement plutôt le soir, en familia.

En tout cas, très lumineux et chaleureux, un rien glamour, le Tournesol porte bien son nom.



Mais la bonne surprise, c'est que la cuisine de Julien Durosier est tout à fait épatante. D'après nos informations, Jean-Louis Costes lui aurait apporté ses conseils pour la carte. Quoi qu'il en soit, son répertoire est classique, flirtant tantôt avec une cuisine de ménage de bon aloi et tantôt avec le registre traditionnel de la brasserie.

C'est simple mais bien réalisé et les portions sont généreuses.

Malheureusement, comme nous y étions le soir, les lumières ont jeté comme un voile jaune sur nos photos qui ne vous permettront pas de bien juger. Ce dont nous nous excusons.

**Donc... allez-y de confiance !**

Pour notre compte, nous avons commencé par des « Petits nems de poulet au basilic thaï » (16 €), agrémentés de « cogollos » (cœurs de laitues basques), et un « Avocat/crabe » (16 €).





Puis nous avons poursuivi par « La Milanaise » (23 €), une escalope de veau géante, et une « Cocotte de poulet aux morilles » (23 €), les deux accompagnées d'une très bonne purée.



Nous n'avions plus très faim à cause d'un déjeuner déjà substantiel mais je n'ai malgré tout pas résisté au « Saint-Marcellin, affinage crémier » (10 €), ni Patrick à la « Belle caramel » (9 €).



Un repas ressemblant à celui qu'on aurait pu faire chez une vieille tante un beau dimanche !

D'ailleurs, il y a aussi quelques plats régressifs à la carte, comme le « Saucisson radis-beurre à partager pour l'apéro » (11 €) et le « Crémeux de coquillettes au jambon » (16 €), mais aussi une « Dorade royale entière grillée » (22 €), un « Petit chou farci de chez Mas » (20 €) ou un « Tartare traditionnel » (18 €).

Sur les entrées, nous avons choisi un pouilly-fumé 2010 de Ladoucette à 9 € le verre, sans surprise, sans défaut, du sauvignon bien mûr.

Pour suivre, le Parallèle 45 2010 de chez Paul Jaboulet Aîné, un côtes-du-rhône qui vaut ses 5 € le verre.

Sinon, on trouve un choix de seconds vins de grands crus bordelais qui rassurent toujours le client, sans l'éloigner de ses rivages habituels, ainsi que quelques bourgognes très fréquentables de la famille Devillard. Pas de quoi se relever la nuit, mais aimables et bien dans le ton de l'établissement.

Reste évidemment toujours la question de la « douloureuse » pour se faire une honnête idée d'un établissement.

Franchement, avec des entrées entre 9 et 18 €, des plats entre 16 et 24 €, et des desserts entre 9 et 11 €, elle est ici, sinon raisonnable, en tout cas très correcte pour la qualité de la cuisine en plein cœur du 16<sup>ème</sup> arrondissement.

*Invitation d'une attachée de presse.*

## **Blandine & Patrick**

Le Tournesol

2, avenue de Lamballe

75016 Paris

Tél : 01 45 25 95 94

Ouvert 7/7j à partir de 11 h

Service de 12 h à 15 h et de 19 h 30 à 23 h en semaine

Service de 12 h à 16 h et de 19 h 30 à 23 h le week-end

80 places en salle

Terrasse de 60 places aux beaux jours

Site : <http://www.le-tournesol.fr>

[About these ads](#)