

LE LIEU. Registre ? Monomaniaque. Catégorie ? Poids lourd. Comme s'il s'ennuyait en attendant son transfert du côté de l'Hôtel de la Monnaie, Guy Savoy passe le temps en offrant une annexe huître à son restaurant 3 étoiles. L'ancien salon particulier s'est mué en caboulot biscornu fort stylé, doté d'une quin-zaine de places sur tabourets. Esprit comptoir chic donc, pour un apéro de goût ou une séance dégustation qui peut se prolonger à l'environnement.

L'ASSIETTE. Huîtres au programme avec, à la bourriche, que du bon, des quatre coins du pays : Madec, Hervé, Dupuch, Cadoret (dont la belon plate 0000, une bête de concours à 12 € pièce), Gillardeau, Tarbouriech (goûtez la Seven, une rareté de l'étang de Thau, charnue et au délicieux petit goût sucré). Les mollusques débarquent au naturel, par huit, ou crus, en préparations froides. Parmi elles, l'huître en nage glacée (l'eau est gélifiée mais garde son côté iodé), une des recettes cultes du chef.

BRAVO. Le service adorable, le patron qui vient saluer.

DOMMAGE. Un seul dessert.

PARIS PÊCHE

FORMULES : à 10 € (apéro 6 huîtres + verre de blanc), 24 € (Sea bar), 39 € (« Sea bar » + demi-homard ou demi-langouste).

CARTE : à partir de 25-30 €.

79, rue Crozatier, XII^e. Tél. : 01 43 47 45 47.

Tlj sf lun. (dim. jusqu'à 15 h).

LE LIEU. Depuis un an et demi, la grande poissonnerie qui faisait l'angle avec la rue d'Aligre s'est définitivement reconvertie en « Oyster bar », terme un peu pompeux mais qui a le mérite de dire qu'on vient ici déguster sur le pouce (et pas seulement) huîtres, coquillages et crustacés. Ardoises murales, vitriers, grandes façades vitrées... Dans la journée, vous êtes en prise directe avec le marché, alors que le soir, l'ambiance est beaucoup plus apaisée.

L'ASSIETTE. Difficile de faire plus frais puisque les produits viennent de la poissonnerie mère, distante d'une cinquantaine de mètres, qui elle-même se fournit tous les jours à Rungis ! Si le plateau « Sea bar » est justement calibré pour une pause post-cabas (6 huîtres bretonnes N° 3, 6 crevettes bio de Madagascar, des bulots et un verre de sauvignon), vous pouvez aussi opter pour des assiettes marines (7 à 18 €), des sushis ou des plats chauds.

BRAVO. L'ampleur du choix, les prix raisonnables.

DOMMAGE. Un peu serré, un peu bruyant.

BAR À IODE

FORMULES : marines à 16,50 et 32 €, formule déj. à 16 €, menu déj. à 21 €.

CARTE : env. 30-40 €.

34, boulevard Saint-Germain, V^e.

Tél. : 01 43 29 99 21. Tlj sf dim. et lun.

LE LIEU. Tonnerre de Brest, ce petit caboulot, ouvert depuis février 2013, nous avait échappé ! Du côté de Maubert, il a la taille d'un (gros) bulot avec ses murs en pierres grattées, ses chaises colorées et sa déco qui n'en fait pas trop dans la surenchère mer. À noter, la partie caviste, avec une judicieuse sélection de vins à déguster sur place ou à emporter.

L'ASSIETTE. L'enseigne ne ment pas, vous pouvez venir tranquillement gober vos huîtres par 6 ou 12 (excellentes normandes), opter pour le généreux « Petit iodé » (huîtres, bigorneaux, bulots, crevettes grises et roses) ou la sympathique formule déjeuner (très bonne daurade grillée ce jour-là).

BRAVO. La gentillesse de l'accueil, les formules flexibles.

DOMMAGE. Les crevettes grises qui n'avaient pas la pêche lors de notre visite.

L'Huître (XVII^e) est l'annexe huître du restaurant triple étoilé de Guy Savoy. Un comptoir chic où les plus beaux crus sont représentés.

EDGAR

CARTE : 40-50 €.

31, rue d'Alexandrie, II^e. Tél. : 01 40 41 05 69.

Tlj sf dim. soir. Brunch les sam. et dim.

LE LIEU. D'abord, il y a la place. Délicieuse, même si, en cette saison, on s'en moque un peu. Et puis le cadre qui mélange avec talent les gimmicks du moment pour une clientèle arty décalée : carrelages géométriques, suspensions en cuivre, photos encadrées de pin-up fifties, mobilier scandinave tendance vintage. Le tout chaleureux, coloré et réussi.

L'ASSIETTE. Si le restaurant ne se revendique pas ultra-marin, il a cependant un joli volet d'entrées et plats de belle mer : huîtres de chez Jean-Paul Guernier (Utah Beach), excellentes, moules de bouchot à la plancha (avec dés de chorizo), pêche du jour, tentacule de poule grillée, fish and chips... Les produits sont top, les cuissons millimétrées.

BRAVO. Parmi les fournisseurs, une belle référence, la poissonnerie de Terroirs d'Avenir. Le millefeuille praliné en dessert.

DOMMAGE. Les prix qui s'envolent un peu.

