

L'IMPORTANT C'EST LE STYLE

À TABLE

Quand un ancien patron de presse (Condé Nast, Valeurs Actuelles), qui a beaucoup fréquenté les restaurants, décide d'en ouvrir un, cela donne la Gitane, un bon bistro dans le style des années 50 où un carré



d'agneau rôti est un vrai carré d'agneau rôti. Olivier Mayeras et sa femme Corinne (une ancienne, elle, de Vogue Déco) ont repris cet établissement qui avait cessé de briller dans le ciel de la gastronomie depuis un bon moment. Ils ont eu l'intelligence d'en garder l'esprit bistrot dans le décor mais aussi dans la cuisine : œufs durs mayonnaise, salade de pot au feu, cabillaud rôti écrasé de pommes de terre (vedette de la carte), rognons de veau moutarde gratin de macaroni (autre vedette), profiterole géante. La salle est aussi agréable que la terrasse, même en été. La Gitane : 53 bis avenue de la Motte Piquet, Paris VII. Tél. : 01 47 34 62 92. Carte 38 €. Pas de formule mais un plat du jour.

PLATS D'ÉTÉ POUR LES GRANDS.