

## **Bistronomique, 17°** **Le Clocher Pereire**

Eric Jolibois et Jean-Philippe Lebœuf continuent de pianoter à quatre mains dans ce Clocher, dont la nouvelle déco, plus épurée et claire, confère à la salle un air davantage contemporain. Autre nouveauté : les menus à prix fixe. Quant à la cuisine de cette table discrète, elle reste au top. Ainsi ce joli et délicieux millefeuille de rouget, courgettes et tomates confites, qui offre des saveurs aussi subtiles que limpides. Il y a encore cet épatant émincé de noix de saint-jacques sur sa mousse d'huîtres, délicatement iodée, et sa vinaigrette au curry-curcuma, qui joue des contrastes pour le plus grand plaisir des papilles. Plus loin, nous nous régalons d'un frétilant bar aux artichauts et jus de coquillages émulsionné et d'un succulent carré d'agneau de lait des Pyrénées, croustillant dehors, rosé dedans, avec ses haricots tarbais au basilic. Ce Clocher est une excellente table bizarrement ignorée du Guide du pneu, qui vient d'attribuer



une étoile au Clou de fourchette, juste à côté et objectivement du même niveau. **R.Z.**  
42, bd Pereire, 17°,  
01-44-40-04-15. Tlj sf sam.  
et dim. et jours fériés.  
Menus midi 28-32 €, soir  
35 €, menu dégustation  
(4 plats) 48 €. Rés.  
indispensable. Derniers  
services 14h et 21h30.