

TÊTES D'AFFICHE

Les maîtres du goût

Chefs de cuisine ou commerçants, ces cinq artisans, amoureux de leur métier, sont les valeurs sûres de la gastronomie locale.

Gourmand

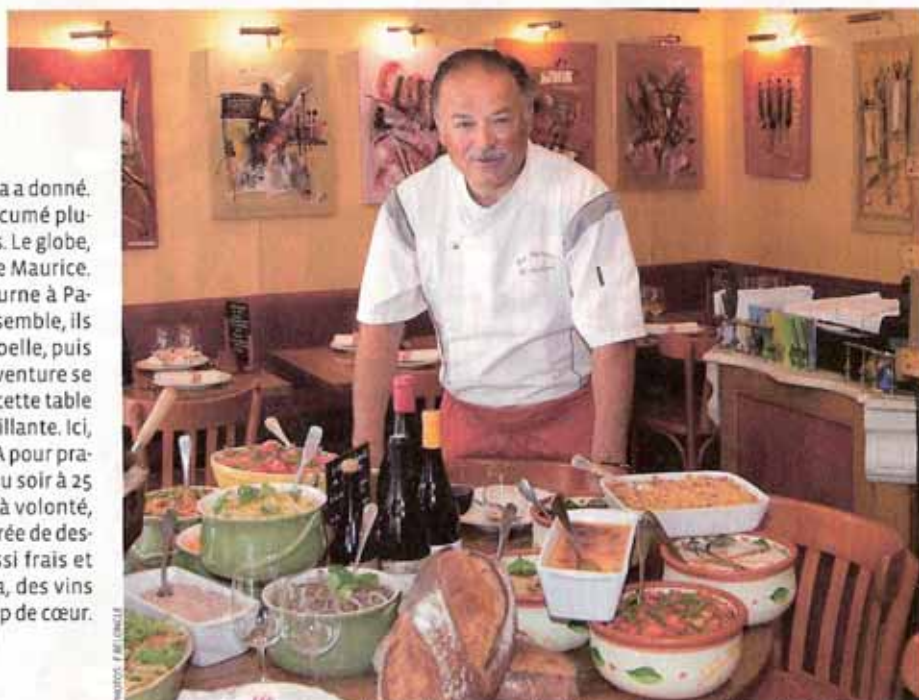
Charles Madeira

Les grandes maisons, Charles Madeira a donné. Depuis ses débuts, en 1967, il en a écumé plusieurs dont Robuchon et le Fouquet's. Le globe, il connaît aussi. Canada, Mexique, île Maurice. Un jour pourtant, il a dit stop, retourne à Paris et rencontre Thierry Faucher. Ensemble, ils s'éclatent dans le XV^e, avec l'Os à moelle, puis son annexe la Cave. Depuis 2005, l'aventure se poursuit en plein centre d'Issy, avec cette table d'hôtes, aussi minuscule que bienveillante. Ici, on n'a pas attendu la baisse de la TVA pour pratiquer des prix attractifs : formule du soir à 25 € avec ballet de terrines et salades à volonté, plat du jour, fromages et... raz-de-marée de dessert. Gargantuesque, oui, mais aussi frais et délicat. Et pour faire glisser tout ça, des vins de vigneron tarifés à prix d'ami. Coup de cœur.

● **Les Symples de l'Os à moelle**

18, avenue de la République.

> 01-41-08-02-52



La recette de Charles Madeira : de bons petits plats ménagers et des vins fameux.