



FOOD

PARIS GOURMAND

RESTAURANT VIN BONS PLANS

CUISINE LATINE

LE RHODIA

Musée Bourdelle, 18, rue Antoine-Bourdelle, Paris (15^e).

Quand ? Du mardi au dimanche, de 10 heures à 18 heures.

Combien ? Bon rapport qualité-prix : entrées de 6 à 8 euros, plats de 14 à 17 euros et desserts de 4,50 à 7 euros. Formules déjeuner à partir de 14 euros. Petite sélection de vins (verre dès 6,50 euros) et joli choix de thés (5 euros). Accès au musée gratuit.

Avec qui ? Un gourmand épris de culture.

Le musée consacré au sculpteur Antoine Bourdelle (1861-1929) vient d'être totalement rénové. Et c'est sous le charme de ce lieu assez secret que l'on franchit la porte du restaurant situé dans l'ancien appartement de Rhodia (1911-2002), la fille de l'artiste. Jean-René Chassignol, 42 ans, y propose des plats d'inspiration sud-américaine, tels ces excellents *empanadas*, des petits chaussons farcis typiques qui étaient, ce jour-là, au bœuf façon bolognaise ainsi qu'aux blettes, citron vert et fromage de brebis. Bravo aussi pour ce ceviche de lieu noir très frais, ou encore ces *polpette* végétales, des boulettes de quinoa servies avec une délicieuse sauce tomate. Jusqu'au dessert, une brioche à la rose et sa crème à la fleur d'oranger, toutes ces assiettes sans prétention sont légères et très réussies. **Rémi Dechambre**



C'est dans l'ancien appartement de Rhodia Bourdelle, la fille du sculpteur, que Jean-René Chassignol, a installé sa table. Parmi ses inspirations, des *polpette* (boulettes) végétales de quinoa, servies avec une savoureuse sauce tomate.

PHOTOS © MARIELLE GAUDRY, YANNIK VIN SP

