



RESTAURANT LE CAFÉ DU COMMERCE Cette brasserie historique a trouvé la bonne recette

Avec ses trois niveaux autour d'un atrium central, cette brasserie de plus de 200 places, inaugurée en 1921, fait son effet quand on la découvre ! Pour ne rien gâcher, la famille Joulie, à la tête, entre autres, des fameux bouillons parisiens Chartier, a, après son rachat et un petit rafraîchissement, appliqué la formule qui lui vaut son succès en proposant des horaires élargis et une cuisine au rapport qualité-prix millimétré. Au menu, d'excellents escargots (11,10 euros les 6) de la Maison de l'escargot (installée dans le même arrondissement), spécialiste depuis 1894 de ce produit si typique. Puis, propriétaires aveyronnais obligeant, d'excellents tripous (16 euros), sortes de paupiettes de tripes, jambon et pied de veau et, pour finir, de belles profiteroles (9,50 euros, photo). À (re)découvrir sans hésiter. ■ Rémi Dechambre

STYLE ? Brasserie typique. **OÙ ?** 51, rue du Commerce, Paris (15^e).
QUAND ? Tous les jours en service continu de 11h30 à 23 heures.
COMBIEN ? Entrées de 6,50 à 17,20 €, plats de 14 à 35 €, et desserts de 6,50 à 10,50 €. Plat du jour à 15,50 €. Formule midi avec plat, dessert et café à 19,60 €. Petite sélection de vins français (verre dès 5 €).



Dessert typique de la gastronomie française, les profiteroles sont bien sûr au menu du Café du commerce, impressionnante institution de 200 couverts, répartis sur trois étages.