



PALMARÈS

NOTRE TOP 10		LIEU (SUR 5)	DRESSAGE-GÉNÉROSITÉ (SUR 3)	GOÛT (SUR 7)	RAPPORT QUALITÉ-PRIX (SUR 5)	TOTAL (SUR 20)	PRIX (EN EUROS)	
1	BAGNARD	7, rue Saint-Augustin (II ^e). Tél. : 09 86 17 63 17.	3	2,5	6	4,5	16	9 €
2	LE COMPTOIR DU RELAIS	5-9, carrefour de l'Odéon (VI ^e). Tél. : 01 44 27 07 97.	4	2,5	5	4	15,5	14 €
2	LES COCOTTES	135, rue Saint-Dominique (VII ^e). Tél. : 01 45 50 10 28.	4	3	4,5	4	15,5	14 €
4	LA TERRASSE MONTAIGNE	Hôtel Plaza Athénée. 25, avenue Montaigne (VIII ^e). Tél. : 01 53 67 66 00.	4,5	3	5,5	2	15	36 €
5	LES NIÇOIS	7, rue Lacharrière (XI ^e). Tél. : 09 84 16 55 03.	3,5	2	5	4	14,5	8 € (le soir)
5	MOB HÔTEL	4-6, rue Gambetta, Saint-Ouen (93). Tél. : 01 47 00 70 70.	4	2,5	4	4	14,5	14 €
7	LE MANOIR	34, bd Haussmann (IX ^e). Tél. : 01 47 70 90 10.	2,5	2,5	5	3,5	13,5	15,50 €
8	CHEZ FLOTTES	2, rue Cambon (I ^{er}). Tél. : 01 42 60 80 89.	4	2,5	3,5	3	13	15,50 €
9	DA ROSA	62, rue de Seine (VI ^e). Tél. : 01 40 51 00 09.	4	2	4	2,5	12,5	19 €
10	CAFÉ DE FLORE	172, bd Saint-Germain (VI ^e). Tél. : 01 45 48 55 26.	4	3	3	1,5	11,5	22,50 €

ET LES AUTRES...

11^e **LE GRAMONT** 15, boulevard des Italiens (II^e). Tél. : 01 42 97 58 50. Prix : 17 €. **11/20**

12^e **LE FLORÉAL** 73, rue du Faubourg-du-Temple (X^e). Tél. : 01 40 18 46 79. Prix : 17 €. **9,5/20**

13^e **BREAD & ROSES** 62, rue Madame (VI^e). Tél. : 01 42 22 06 06. Prix : 26 €. **9/20**

14^e **COJEAN** 27, rue Laffitte (IX^e). Tél. : 01 45 23 09 86. Prix : 6,90 €. **8,5/20**

LE PRINCIPE

Test. Par deux fois (en 2008 et 2015), nous avons « audité » les salades César pour dénicher les meilleurs de Paris. Par deux fois, celle de Christian Constant, aux Cocottes, est arrivée en tête. En revanche, nous n'avions jamais encore planté nos fourchettes dans la niçoise, une salade très populaire, servie aussi bien dans les bistrotts que les palaces, mais qui compte de très nombreuses variantes. Nous avons donc sélectionné une quinzaine d'adresses de différents standings pour voir où elle était la mieux traitée.

Méthode. Les salades ont été dégustées de façon anonyme par les journalistes de la ru-

brique Restaurants, au cours des deux semaines précédant la parution. Elles ont été notées selon une grille de lecture préétablie.

Critères retenus. Nous en avons sélectionné quatre, notés respectivement sur 5, 3, 7 et 5 points pour une notre finale sur 20. Soit le lieu qui reste un facteur de choix important auquel sont souvent attachées les notions de service et de prix (5 points), le dressage et la générosité de la composition (3 points), le goût (7 points) et enfin le rapport qualité/prix (5 points). Compte tenu de la disparité des recettes, de l'hétérogénéité des ingrédients

(avec, selon les adresses, haricots verts, pommes de terre, radis roses, fonds d'artichaut, mesclun...), nous avons volontairement majoré le critère goût, qui s'avère déterminant.

Résultats. La salade niçoise de Yoni Saada, dont il a fait, avec le pan bagnat, l'une de ses spécialités dans son Bagnard (*lire l'interview p. 18*), est une belle surprise à prix menu (9 €). Bravo aussi aux deux ténors de la bistronomie, Christian Constant et Yves Camdeborde qui, aux Cocottes comme au Comptoir du Relais, proposent de très fraîches et gourmandes niçoises. ■