

# Le blog de Vanessa Besnard





C'est l'une des institutions parisiennes, au même titre que le Bouillon Chartier ou La Coupole.

Flashback : en 1949, Monsieur Rousseau se voit confier par Air France, la direction d'un restaurant situé sous l'aérogare des Invalides. La compagnie aérienne voulait en effet créer un restaurant pour ses voyageurs. Car c'est ici que se faisait à l'époque l'enregistrement des bagages !

Idéalement situé, « Chez Françoise » va vite devenir la cantine chic des hommes d'affaires, de la classe élégante parisienne et des hommes politiques (l'Assemblée Nationale est toute proche).

Au-delà de la qualité des mets servis, les clients venaient chercher la discrétion et la tranquillité dans ce restaurant caché où trouver l'entrée est digne d'une chasse au trésor.





C'est à l'occasion de la Quinzaine Gourmande organisée par Restopartner que je suis ENFIN allée découvrir ce restaurant mythique. Après avoir accroché mon vélo près des jardins des Invalides, je me dirige à l'adresse indiquée, passe une porte, traverse un hall, descends un grand escalier pour me retrouver dans un endroit caché qui a gardé tout le charme du vieux Paris. Le restaurant est pourvu d'une immense terrasse, complètement cachée des regards. L'atmosphère est feutrée, les conversations sont murmures et le service remarquable.

Une coupe de Champagne rosé accompagne mes radis/beurre pendant que je découvre la carte du chef Philippe Léglise et son entrée-création spécialement imaginée pour cette Quinzaine Gourmande : du poulpe en salade et petites pommes de terre ratte. Le poulpe est ferme mais fondant, les petites rattes du Touquet encore tièdes, la cive apporte le croquant et le laurier parfume le tout. C'est exquis, frais, idéal en ce jour de canicule.



Chez Françoise



Je laisse volontairement de côté les plats chauds pour jeter mon dévolu sur un **tataki de boeuf à la citronnelle** et à l'huile de sésame, proposé avec une salade de roquette et de fenouil. Le chef est généreux, ce plat aurait pu se déguster à deux. La viande a gardé une belle mâche, l'huile de sésame vient adoucir la cive. Rafraîchissant !



Quelques fruits suffiront en dessert me disais-je. Mais Chez Françoise, on vient pour se laisser aller à la gourmandise. Les framboises sont donc proposées avec une sublime Chantilly bien ferme et quelques petites parts de quatre-quart bien beurré.

Aller chez Françoise, c'est faire un délicieux plongeon dans le passé.



## **Chez Françoise**

Aérogare des Invalides (7e)

Ouvert tous les jours

Menu déjeuner 28 €, carte 40 €

**Site**