

# Le blog de Gilles Pudlowski

## « Les pieds dans le plat »

### Le Village Café

« Paris 17e : les bonnes surprises du Village Café »

Article du 14 avril 2024

Post



Julie Noyer et Marianne Dargere © GP

Le village-café, rue de la terrasse ? C'est la brasserie bon enfant de Julie Noyer, 24 ans, en salle, issue d'une d'une dynastie aveyronnaise qui a fait florès dans la brasserie, et de la cheffe Marianne Fontana-Dargère, 28 ans, ancienne de Vigato chez Apicius et Robuchon à l'atelier Saint-Germain et de chez Loulou avec son mari Benoît. Le cadre champêtre, coloré, est simple mais chaleureux et la cuisine fort soignée se renouvelle à l'ardoise au fil des jours.



Asperges des Landes, morilles sautées, vin jaune © GP

Les asperges des Landes avec morilles sautées et vin jaune, l'oeuf au plat façon meurette avec lardons grillés et champignons de Paris, la bavette d'aloïau de 200 gr à l'échalote avec ses frites fraîches et craquantes ou le risotto Carnaroli nature avec sa « feuellantine » (sorte de lard) d'agneau et jus court ou encore joues de boeuf à la bourguignonne constituent d'heureuses surprises.



Risotto nature, feuillantine d'agneau, jus court © GP



Profiterole au chocolat © GP

La carte des vins est un peu bancal, mais les bonnes idées de Lise Laye de la toute voisine « cave en terrasse » permettent de compléter le choix maison comme cet exquis sancerre rouge de Florian Mollet 2019 fruité comme l'onde. Et, en dessert, on se fait plaisir avec la tarte Tatin et la grosse profiterole au chocolat. Seul mauvais point : de banales serviettes en papier qui cadrent mal avec cette cuisine soignée...

## Le Village Café

22 Rue de la Terrasse

Paris 17e

Tél. 01 42 94 37 92

Carte : 45-65 €.

Fermeture hebdo. : Ouvert tous les jours

Méto(s) proche(s) : Villiers

Site: [levillage-cafe.com](http://levillage-cafe.com)

<http://www.gillespudlowski.com/371437/restaurants/paris-17e-les-bonnes-surprises-du-village-cafe>