



# Le petit monde de NatieAK

[ACCUEIL](#)[MENTIONS LÉGALES](#)[ME CONTACTER](#)

MERCREDI 15 NOVEMBRE 2017

## Découverte de la gastronomie française au restaurant Chez Françoise, pour la Quinzaine gourmande

On se retrouve une nouvelle fois pour la Quinzaine Gourmande organisée par [Restopartner](#) du 13 au 26 novembre 2017. Ce rendez-vous permet aux gourmets de savourer de délicieux plats signatures préparés exclusivement pour l'événement. Pour l'occasion, j'ai choisi de me rendre avec ma fille *Chez Françoise*, un restaurant gastronomique français située aux Invalides.

### Chez Françoise La cuisine gastronomique française



Entrée par la rue Paul et Jean Lerolle

[QUINZAINE GOURMANDE DE RESTOPARTNER](#)

**L'amour d'une cuisine de qualité**

Ce concept de la Quinzaine gourmande a été créé en 2009 suite à la rencontre entre Pascal Mousset et Bertrand Lazare. Ce rendez-vous permet de réunir des restaurateurs indépendants afin de partager leurs connaissances autour d'une cuisine de qualité. C'est ainsi qu'à chaque rendez-vous, nous avons la possibilité de découvrir les plats signatures des chefs mais aussi la possibilité de les reproduire. En effet, le site met à disposition toutes les recettes. C'est ainsi que après avoir fait un merveilleux voyage gourmand avec la cuisine méditerranéenne de Millesimes 62 en juin dernier, j'ai eu l'occasion de découvrir un haut lieu de la gastronomie française avec le restaurant Chez Française, situé dans le 7ème arrondissement de Paris, sous l'Aérogare des Invalides.

Ce quartier chic de la capitale permet de découvrir de nombreux monuments prestigieux comme le Grand Palais, le musée d'Orsay ou encore la Tour Eiffel et bien d'autres ! On peut également se promener sur le sublime pont Alexandre III ou faire une pause au jardin des Tuileries. C'est un arrondissement qui procure un **émerveillement permanent**, aussi bien pour les touristes que pour les parisiens.

On pourra bien sûr trouver de nombreux lieux de restauration dont **Chez Française**, un établissement gastronomique de tradition française. L'accès au restaurant se fait soit en voiture par la rue Paul et Jean Lerolle ou à pied par la rue Robert-Esnault Pelterie, ce qui permet de rejoindre la rue précédente.



Entrée par la rue Robert-Esnault Pelterie

## Chez Française : l'histoire du restaurant

*Chez Française* régale ses convives **depuis 1949**. C'est Monsieur Rousseau, qui gérait deux restaurants dont celui de l'Assemblée nationale, qui se voit confier par *Air France* la direction de cet établissement situé sous l'aérogare des Invalides. Il était à l'époque destiné aux personnels navigants d'*Air France* ainsi qu'aux voyageurs, puisque l'annonce des départs et l'enregistrement des bagages se faisaient aux Invalides. Une navette était chargée de transporter les passagers jusqu'à l'aéroport. Pour la petite histoire, jusqu'à il y a encore 20 ans, les vaccinations se faisaient même sur place !

*Chez Française* était alors le lieu d'une classe privilégiée du fait du coût onéreux des transports en avion. Il était alors le rendez-vous des politiciens, des intellectuels et des artistes. Louis de Funès qui y venait régulièrement, s'est d'ailleurs inspiré des rictus sonores de Monsieur Rousseau pour son film *Le grand restaurant*.



De nos jours, Chez Françoise est toujours une occasion de faire des découvertes culinaires aussi bien lors d'un repas d'affaires ou à l'occasion d'une sortie dominicale en famille et entre amis. L'établissement, situé à proximité de l'Assemblée Nationale et du Quai d'Orsay, est aussi fréquenté par les parlementaires (d'ailleurs, un menu porte leur nom) et le personnel du ministère des affaires étrangères. Cela lui vaut le nom de *La cantine des parlementaires* !

L'établissement spacieux peut accueillir de 280 à 400 couverts et dispose également d'une terrasse chauffée où l'on peut s'y restaurer en toute tranquillité. En effet, le restaurant est éloigné de la rue Paul et Jean Lerolle par un passage souterrain. Cela en fait un **lieu intimiste** qu'on pourra même privatizer à l'occasion d'un événement particulier.

Dès notre arrivée, le personnel s'est montré prévenant et attentionné. C'est quelque chose que j'ai pu constater vis-à-vis des autres convives tout le long du service. Fait appréciable, notamment en hiver, nous avons la possibilité de déposer vos vêtements à l'entrée.



De l'ancienne décoration coloniale des années 50, seules les colonnes en bambou ont été conservées, rappelant ainsi le passé de l'établissement. Le restaurant offre à présent un cadre à la fois soigné et distingué : c'est **raffiné et chic** mais avec une touche moderne qui se veut chaleureuse.

Dynamique, *Chez Françoise* propose de divertir ses convives lors des nombreuses **soirées musicales**. N'hésitez pas à vous renseigner car le style est varié (jazz, blues, pop...). Et si vous êtes amateur de champagne et d'huiles bretonnes, sachez que celles-ci sont à volonté le dimanche soir jusqu'en juin 2018 !



Lors de ma visite, j'ai eu le plaisir de découvrir l'**exposition Every stamp tell story** (chaque timbre raconte une histoire). Le photographe **Frédéric Bourret** expose jusqu'en décembre 2017 plusieurs toiles composées de timbres-poste. Si vous avez l'occasion d'y prendre votre repas, je vous conseille de prendre le temps de les admirer et peut être même d'en acheter puisqu'elles sont en vente à 780 €.

### → PLACE AU MENU ←

*Chez Françoise* propose plusieurs menus : *Bonne conscience* à 28 €, *Menu Parlementaire* à 33 € et *Françoise* à 44,50 €.

Ayant l'opportunité de choisir une entrée, un plat et un dessert, j'ai réservé une table pour deux personnes à 12h, heure d'ouverture de l'établissement. Nous ne consommons pas de vin mais sachez que le choix est vaste. J'ai également repéré quelques plats végétariens sur la carte.

Nous avons pris le temps de savourer un en-cas composé de saucissons en tranche. Cette petite attention qui nous a permis de choisir tranquillement l'entrée et le plat principal, le choix du dessert ayant été fait en fin de repas.

↔ Notons que le restaurant est membre des **Maitres restaurateurs**. Ce titre officiel est délivré pour la restauration française, par l'Etat durant 4 ans. Elle a pour but de valoriser une cuisine faite maison avec des produits frais et crus et en circuit court. Autant vous dire que c'est un gage certain de qualité.

### Foie gras de canard français mi-cuit maison

Ma fille a choisi du foie gras de canard français mi-cuit maison accompagné de brioche toastée et d'un chutney de figue. L'association des deux est un pur délice, si vous êtes amateur, cela ne vous étonnera pas ! C'était pour elle un avant-goût de Noël.



### Demi-homard et salade de lentilles

Ce demi-homard sur son nid de lentilles beluga m'a totalement séduite. Le choix de la vinaigrette xérés était tout à fait approprié tant cela accompagne parfaitement les composantes de cette entrée.



### Bavette de bœuf Angus

Pour son plat principal, ma fille a choisi une bavette de bœuf poêlée sur son jus de viande fondu, accompagnée d'échalotes et de pommes charlotte. La cuisson saignante a été parfaitement maîtrisée. La viande, à la coupe généreuse, s'est quant à elle avérée très tendre. C'est une assiette copieuse et bien cuisinée avec des pommes de terre croustillantes qui ont beaucoup plu à ma fille.



### Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes par le chef Philippe Leglise

(plat signature élaboré pour la Quinzaine Gourmande)

Ces noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes saisies, émulsion aux fruits de la passion, accompagnées de sa mousseline de céleri est le plat signature de cette Quinzaine gourmande de novembre. Cette recette a été élaborée par le chef Philippe Leglise.



Cette association entre le fruit de la passion et la mousseline de céleri est étonnante. Je n'avais encore jamais osé un tel plat n'était ni fan de céleri et pas vraiment du fruit de la passion ! C'est en cela que la Quinzaine gourmande est intéressante puisqu'on découvre qu'on peut aimer des ingrédients sur lesquels on avait des a priori. Il y a un très bon équilibre entre la douceur fruitée du fruit de la passion et du céleri, qui s'est avéré délicat en bouche alors que je redoutais qu'il ne soit trop puissant. C'est assurément une belle découverte.



Voici la fiche de la recette de ce plat signature. Sachez que vous avez accès à toutes les fiches recettes de novembre sur le site de [Restopartner](https://www.restopartner.com).

### NOIX DE SAINT-JACQUES DES CÔTES BRETONNES SAISIES, ÉMULSION AUX FRUITS DE LA PASSION, MOUSSELINE DE CÉLERI

Par le chef Philippe LEGLISE  
du restaurant CHEZ FRANÇOISE  
75007 Paris

#### SYNTHÈSE

Type : Plat  
Difficulté : Moyenne

#### TEMPS

Préparation : 45 minutes  
Cuisson : 35 minutes

#### INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

20 noix de Saint-Jacques  
25 cl de jus de fruits de la passion non sucré  
25 cl de crème liquide  
2 fruits de la passion  
1 boule de céleri rave  
Huile d'olive  
Sel, poivre



#### PRÉPARATION

##### Confection de la sauce

Mettre le jus de fruit de la passion et la crème liquide dans une casserole et faire cuire doucement en mélangeant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une sauce bien nappante. Réserver.

##### Mousseline de céleri

Éplucher le céleri rave, prélever une quinzaine de tranches de céleri coupées finement avec une mandoline. Mettre le reste du céleri à cuire dans de l'eau et un peu de lait pour préserver la blancheur du produit. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit rentrer facilement, égoutter et passer le céleri encore chaud au mixeur afin d'obtenir une purée bien fine et bien lisse, assaisonner. Garder au chaud.

Cuire les noix de Saint-Jacques dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive. Les saisir 2 à 3 minutes de chaque côté.

#### DRESSAGE

Disposer la mousseline de céleri dans un emporte-pièce au centre d'une assiette. Mettre la sauce en cordon tout autour, poser les noix de Saint-Jacques égouttées. Finir la décoration avec quelques graines de fruits de la passion et des chips de céleri frites dans une huile à 170°C environ.

#### ACCORD MET / VIN

Chignin Bergeron, Domaine Perrier, vin blanc de Savoie 2015.  
Ses notes d'abricot et pain grillé, s'accordent parfaitement avec les Saint-Jacques.



RESTAURANT CHEZ FRANÇOISE  
Aérogare des Invalides - 75007 PARIS  
T. 01 47 05 49 03 - E-Mail : [contact@chezfrancoise.com](mailto:contact@chezfrancoise.com)  
Site internet : [www.chezfrancoise.com](http://www.chezfrancoise.com)

20

## Tarte aux fruits et mousse au chocolat

Le choix s'est porté sur une tarte aux fruits de saison (une délicieuse tarte aux pommes qui a fait le bonheur de ma princesse) et une mousse au chocolat guanaja accompagnée de sa tuile aux noisettes. Après un repas si généreux, je n'ai pas pu terminer ma mousse (sacrilège). Je pense que j'aurais dû suivre la suggestion de l'hôtesse et choisir un dessert plus léger mais ma gourmandise pour le chocolat a eu raison de moi !



**En conclusion:** Nous avons apprécié aussi bien le charme de ce restaurant qui offre une cuisine traditionnelle française, que le professionnalisme du personnel souriant et accueillant. Par ailleurs, le repas copieux offre un excellent rapport/qualité prix. N'hésitez pas découvrir ce lieu intimiste qui n'est pas exclusivement réservé aux parlementaires !

Connaissez-vous la Quinzaine gourmande ?  
Avez-vous déjà entendu parler de ce restaurant Chez Françoise ?

### **Info pratique:**

Chez Françoise

Aérogare des Invalides

Paris 75007

Ouvert du lundi et dimanche de 12h à 15h et 19h et minuit