

# PARIS A TABLE

## RESTAURANTS

### « LE CHAMBORD »

A deux pas du Pont de Neuilly, dans une petite rue calme, une belle devanture : c'est le CHAMBORD, cependant rien à voir avec le célèbre château, Madame LEMPEREUR et son fils Philippe ont gardé le nom d'un vieux café, après l'avoir complètement transformé en un style « vrai rustique » : de beaux meubles, de belles gravures anciennes et de rutilantes casseroles de cuivre ornent les murs ; les tables, nappées de blanc, sont bien disposées ; l'ambiance est fort conviviale ; le soir, de jolis photofores éclairent les dîneurs.

C'est Madame LEMPEREUR qui accueille et veille à la satisfaction de ses « hôtes », aidée par un aimable maître-d'hôtel et son adjoint, aussi actifs qu'attentionnés.

En cuisine, Philippe LEMPEREUR, qui a fait ses classes à l'École Jean Ferrandi, mitonne de délicieux plats, spécialement du

« LE CHAMBORD »,  
17, rue Paul Chatrouse,  
92200 NEUILLY-sur-Seine.  
Tél. : 47.47.73.17.

Sud-Ouest (il faut, cependant, décerner une mention spéciale à un fameux canard rouennais !), tels le cou de canard farci et les haricots « coco », les coquilles Saint-Jacques, cuites à la perfection, juste ce qu'il faut, servies sur une salade de mesclun, les magrets et les confits de canard, le cassoulet, l'agneau de lait, le foie gras en papillote, ou, si l'on préfère le poisson : la sole aux cépes, le bar grillé, le homard, la brandade de morue gratinée à la quercinoise ; d'excellents desserts, particulièrement la tourte ou la croustade aux pommes, les glaces...

La cave est bien fournie en vins de Bordeaux, Cahors, Jurançon et Bourgogne.

Pour un prix moyen de 200 francs, tout compris (ici, les prix sont NETS), tous les jours, sauf le dimanche, et jusqu'à 23 heures, l'on fait au « CHAMBORD », un excellent repas.

Jacques L. de l'ECLUSE