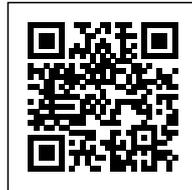


# LE 6 PAUL BERT

*Posted on juin 10, 2019 by Florence Breuil*



Category: [Restaurants](#)



Le 6, numéro complémentaire de la rue Paul Bert dans le 11<sup>e</sup> arrondissement parisien. Après le Bistrot au n°18, l'Ecailler du Bistrot au n°20 et la Cave du Paul Bert au n°16, Le 6 Paul Bert est la dernière adresse de l'Empereur du goût de la rue Paul Bert, j'ai nommé Bertrand Auboyneau. Comptoir en zinc éclairé d'une succession de bouteilles suspendues, grande tablée en bois brut ou petites tables le long de la baie vitrée avec vue sur le comptoir en marbre où officient les cuisiniers. Le décor est planté.





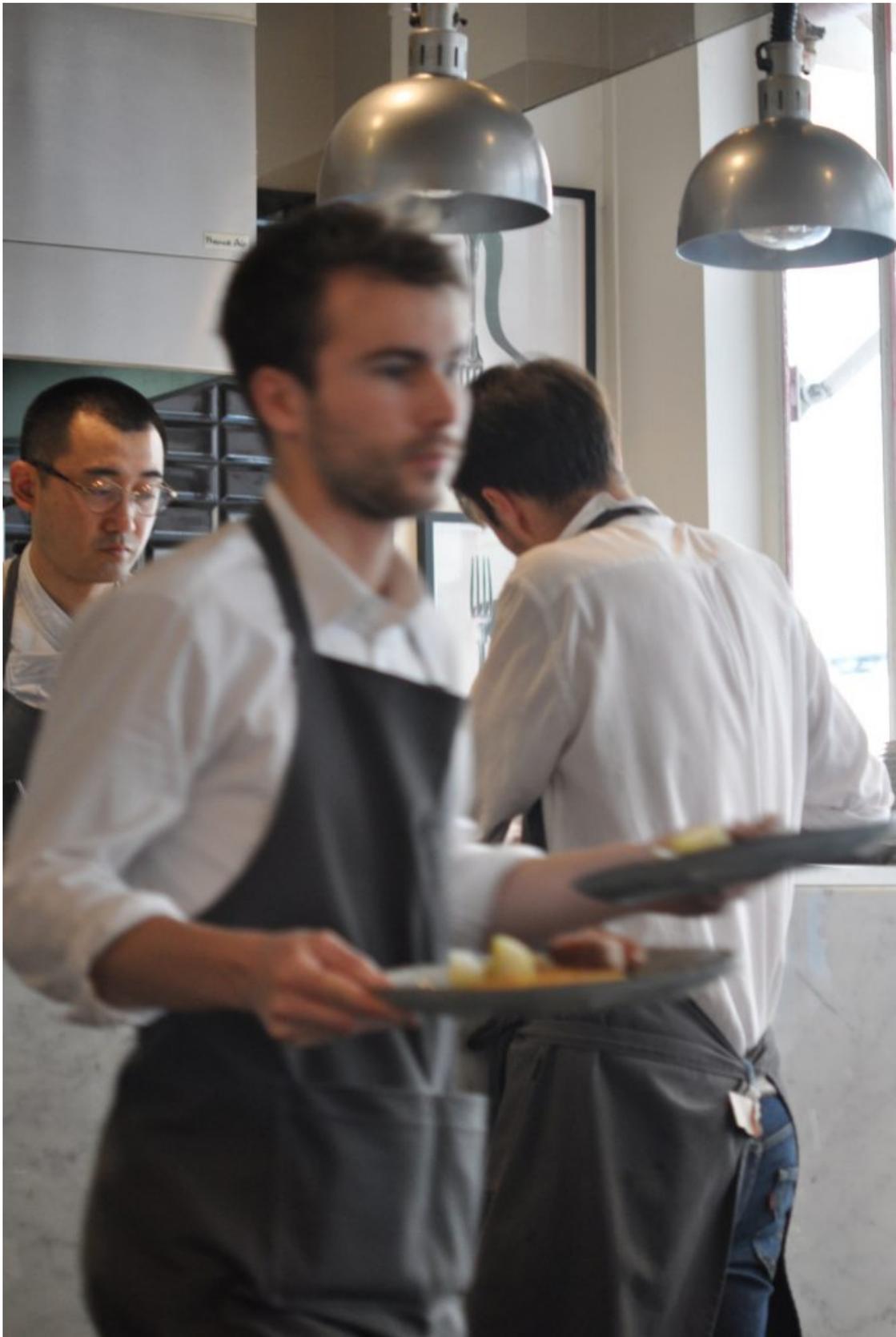










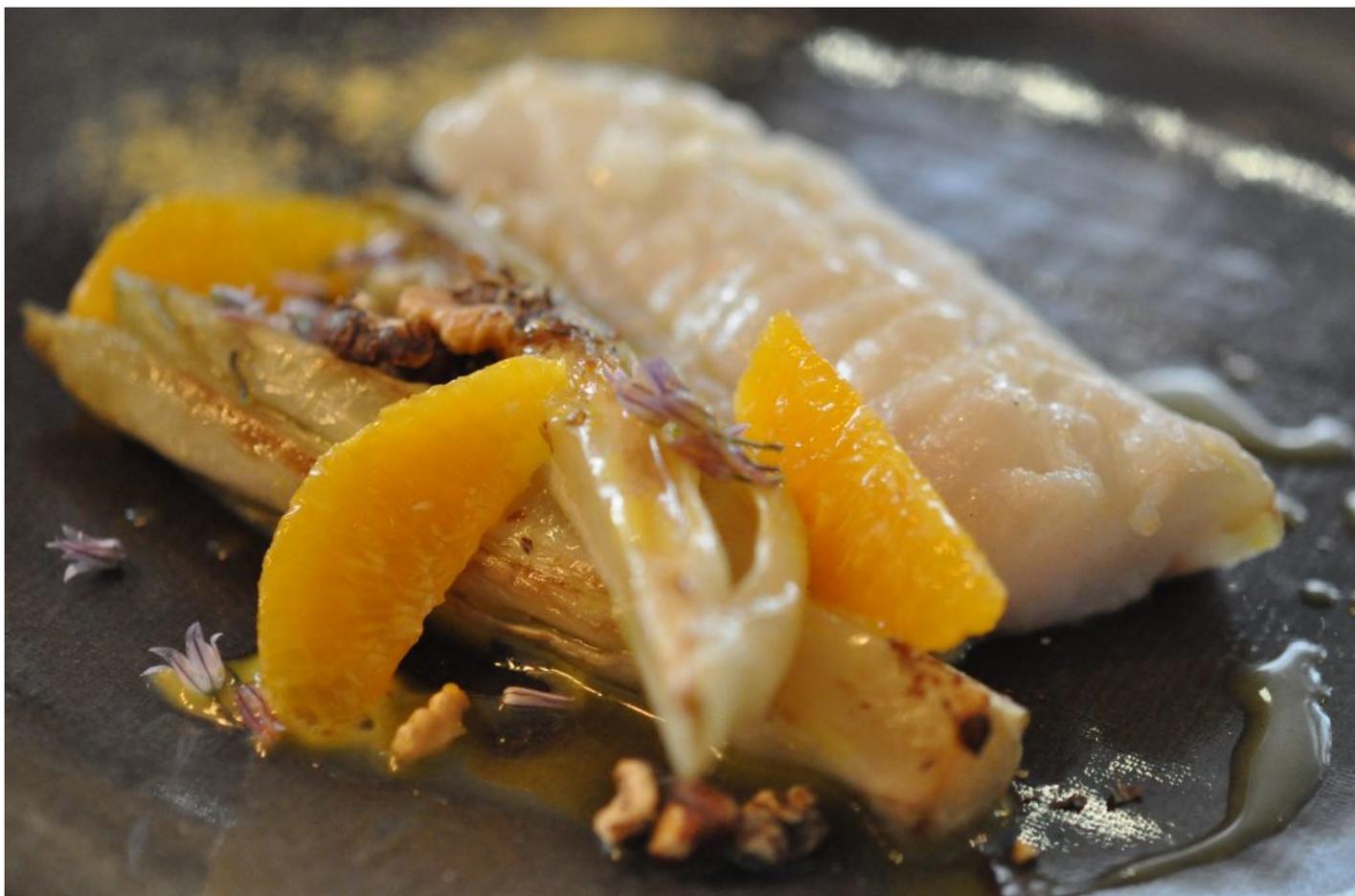


Dans l'assiette, une cuisine inspirée... Celle du chef nippon Hideo Uemera. Savant mélange de produits d'ici (avec les légumes du potager de la maison, dans le Perche), et de saveurs du pays du Soleil Levant. Dans les verres, de bons vins nature. Dans la salle, beaucoup d'habitues qui taillent le bout d'gras avec Edouard.

Au menu ce midi là... Un fondant tataki de boeuf réveillé par une sauce daikon yuzu, accompagné de brocolis croquants et agrémenté de coriandre.



Puis un savoureux filet de mostelle avec une endive braisée émoussillée d'une sauce à l'orange et parsemée de noix.



En dessert, un macaron rhubarbe et une glace au shizo rouge (de couleur verte) aussi succulente que surprenante ! Avec un menu aux plats détonnants qui change tous les jours, Le 6 Paul Bert est le numéro gagnant de la rue.