



FIGAROSCOPE

27 JUIN 2018



L'Argus de la presse | groupe Cision



SOMMAIRE

LE FIGAROSCOPE (30 MAI 18)

NOUVEAUTÉS

3



NOUVEAUTÉS



PAR EMMANUEL RUBIN



STREET BANGKOK ÉTIENNE MARCEL

GENRE : au triangle mont Saint-Denis-Montorgueil-Les Halles, le Street B affiche une troisième adresse, méritante à ne pas répliquer le concept, en révélant une sacrée rôtisserie à l'asiatique, débitant de belles chairs moins dans la flamme que les jeux et feux d'artifice (épices, marinade, laquage).

PRIX : env. 20-25 €.

Porc croustillant : façon pop corn, rafraîchi aux herbes. Canard laqué façon street (saumuré dans un bain d'herbes et d'épices, laqué, séché, rôti à la flamme) : mettez-y les doigts. Poulet rôti sauce punchy : moelleux, cogneur.

AVEC QUI ? Un graffeur.

BONNE TABLE : la première table d'hôte en entrant. Service investi.

112, rue Saint-Denis (1^{er}).
Tél. en attente. Tlj.
Métro : Étienne Marcel.



ITACOA

GENRE : où le post-bourgeois parisien s'illusionne d'une paillote sur petits pavés piétonniers. La déglingue fait, ici, très déco et les nourritures d'entre brunch et room-service circulent gentiment vers le côté sud de la chose.

PRIX : env. 30-40 €.

(Œufs Benedicte et filet de truite de Banka : bonne rondeur. Onglet de veau grillé, pesto, asperges vertes : tout simple et, pour une fois, un pesto digne. Tarte citron meringuée : une bombinette. Sérieuse carte de fruits (et légumes) pressés.

AVEC QUI ? Vincent Cassel.

BONNE TABLE : la mini-terrasse ou bien la 4. Service « feel good ».

185, rue Saint-Denis (1^{er}).
Tél. : 09 50 48 35 78.
Tlj sf dim. (din.), lun. et mar.
Métro : Réaumur Sébastopol.



LA VERRIÈRE

GENRE : une rue qui n'a pas oublié que le XIV^e fut une bohème, un hôtel parmi les discrets du charme et, depuis peu, une table comme un secret bien gardé au double tour d'une petite verrière et d'une cuisine contemporaine en pleine clarté.

PRIX : env. 50 € à la carte,

menu (déj., sem.) à 25 €. Saumon bio confit, citron au sel, concombres, shiso : bel éclat. Lieu jaune, risotto vénéré à la citronnelle, gingembre rose : paisible. Baba bouchon, citron vert, ananas confit : très salon de thé.

AVEC QUI ? Une secrète.

BONNE TABLE : les plus centrales. Service gentiment boutiqué.

À l'Hôtel Niépce, 4, rue Niépce (XIV^e).
Tél. : 01 83 75 69 21. Tlj sf sam. (din.) et dim. (din.). Brunch le w.-e.
Métro : Pernety.



LES BELLES PLANTES

GENRE : La Baleine fait ses adieux au Jardin des Plantes, remplacée par cette dynamique de brasserie où la nostalgie des pavillons d'antan sent encore le frais tandis que les comestibles plaisamment velléitaires trouvent soutien dans un public surtout pressé de trouver table au parc.

PRIX : menus à 22,50 et 28 €.

Env. 40 € à la carte. Œuf mollet, asperges vertes : correct. Fish & chips, sauce tartare : pas trop mal. Gaufre liégeoise : bien de circonstance.

AVEC QUI ? Alain Baraton.

BONNE TABLE : l'une comme l'autre terrasse. Quant au service, ce samedi-là, il accusait le coup de chaud.

Au Jardin des Plantes, 47, rue Cuvier (V^e).
Tél. : 01 40 79 80 72. Tlj.
Métro : Jussieu.



LIEU : 31, rue Lo Bruyère (6^e).
TÉL. : 09 73 28 31 56.
HORAIRES : Tlj sf som. (déj.), dim. et lun. (din.).
MÉTRO : Saint-Georges.



UNCINO

Un peu trop occupée, ces derniers mois, à « pizzaïoler » et se « bigmamatiser », l'Italie du débotté commençait à sérieusement manquer. En voici une, aux quatre murs d'humilité d'une taverne du IX^e, emmenée, aux fourneaux et à la cave, par un duo imprévu à sortir des brumes une île que l'on pensait plus de fantôme que d'appétit : Elbe ! Et comme parfois à certains terroirs, ce n'est pas tant

le produit qui l'emporte mais la touche, l'approche généreuse, saine, heureuse à nourrir, cette manière d'Elbe qu'une seule recette suffit à révéler. Ces spaghettis à l'araignée de mer et chair de tourteaux, plat de mère, plat de marin, vraies pâtes cuisinées dans l'onde et l'*al dente*, rustiques, sensibles, burinées par l'iode, insatiables à régaler, rares comme les insulaires. L'une des dix meilleures assiettes de l'année !

Avec qui ? Elbe oblige, un napoléonien.
Une, deux, trois assiettes... Artichaut à l'étouffée, menthe, carotte et cébette : vu les parfums, à respirer autant qu'à déguster. Stracci toscane à l'agneau et aux herbes : consolant. Panna cotta, vanille et rhum blanc : limpide.
Service ? Une douce fougueur...
L'addition ? Env. 40 € à la carte et bon duo de menu à 25 € (déj.) et 32 €.
Quelle table ? La 3. ■