



NOUVEAUTÉS



PAR EMMANUEL RUBIN



LES FAUVES

GENRE : dans un Montparnasse orphelin de ses glorieux bistrotts comme de ses bandes mythiques, une large équipée, salle-cuisine, se rappelle au bon souvenir du quartier en installant cette fraîche faconde de comptoir, mélange de bon, de vivant, de bon vivant.

PRIX : formule à 17 € (dég.). Env. 35-40 € à la carte. Brunch à 27 € (dim.). Œuf bio mimosa et revisité : bon à gober. Pintade topinambours, carottes, jus réduit : petit bonheur. Chocolat cœur coulant, cacahuètes, glace vanille : joli basique.

AVEC QUI ? Des agneaux.

BONNE TABLE : les box banquettes sur la gauche. Service accommodant.

33, bd Edgar-Quinet (XIV^e).
Tél. : 01 72 38 58 92.
Tij de 7 h à minuit.
Métro : Montparnasse-Bienvenue.



MAISON SARAH LAVOINE

GENRE : plutôt que de s'enfermer à pipoter une cantine de salon, la décoratrice pipole s'adjoit les services de David Lanher (Bon Saint Pourçain, Racines des Prés...) pour assurer l'allant de ces petits plats qui font les demoiselles parisiennes lorsqu'elles déjeunent en boutique.

PRIX : poussés ! Env. 25-40 €. Céréales et chou pointu, œuf mollet : tendre. Vitello tonnato : un poil salé. Joue de bœuf confite et légumes du moment : ménager printanier.

AVEC QUI ? Marc...

BONNE TABLE : sur la gauche, la première côté vitrine. Service accommodant.

6, place des Victoires (II^e).
Tél. : 01 40 13 75 75. Tij sf sam. et dim. Au dég. seulement.
Métro : à dix minutes de Sentier.



DÉPÔT LÉGAL

GENRE : dans son quartier élu, Christophe Adam, pâtissier thuriféraire de l'éclair, s'essaie à la dinette, dans un esprit plus coffee-shop que salon de thé, autour de nourritures à pipelettes (sandwichs toastés, desserts évolutifs). Aimable !

PRIX : env. 20-30 € selon la faim. Big toasté poulet curry : divertissant. Tartare de bœuf, salade d'herbes, céréales et quinoa : très light. Baba légal (pompelette de baba royal, crème chantilly au mascarpone, rhum) : mignon tout plein.

AVEC QUI ? Une chroniqueuse girly.

BONNE TABLE : La 17. Service drôlement remonté.

6, rue des Petits-Champs (II^e).
Tél. : 01 42 61 67 07.
Tij de 8 h à 23 h.
Métro : Bourse.



EL VINEDO

GENRE : improbable bastringue argentin préposé à ouvrir les nuits du quartier et pour lequel il ne convient pas de tirer à la ligne beaucoup plus loin qu'un régime dilettante d'empanadas et de rouge Malbec.

PRIX : env. 15-25 €. Empanacha classique « humita » (maïs, béchamel, emmental, coriandre) : moelleux. Empanada signatures « Iberica » (chorizo, emmental, champignons sautés) : bravounets.

AVEC QUI ? Macadam gaucho.

BONNE TABLE : sans préférence ! Service tranquille.

25, rue de Chabrol (X^e).
Tél. : 09 82 26 38 75.
Tous les soirs sf dim. et lun.
Métro : Gare-de-l'Est.



LIEU : 72, quai de Jemmapes (X^e).
TÉL. : 01 53 16 17 88.
HORAIRES : Tij sf dim. (din.), lun et mar. Métro : Goncourt, Jacques-Bonsergent ou République.



TWO STORIES

Filles d'outre-Atlantique et d'outre-burgers, elles sont quelques-unes à partager les goûts d'une autre Amérique à Paris. Parmi elles, une certaine Rachel, passionaria de la pâtisserie yankee, impeccable à fournir le meilleur cheese-cake de la capitale aux meilleurs spots mais, pour cette fois, Rachel au grand jour, rebelle aux clichés et téméraire à dégainer son Two Stories, adresse double coup lâchant, quai de Jemmapes, une table à chaque étage. Et puisqu'une bonne histoire se doit de commencer par un bon début, ce Po Boy Café du rez-de-chaussée envoie

ce qu'il faut de « soul » et de « cool », révélant cette cuisine cajun, grande gueule états-unienne aussi méconnue que, paradoxalement, bien à son aise à nos saisons. On s'y colle à des nourritures familiales, immédiates, aguicheuses, tapant du pied, claquant au bec, enracinées dans les suds et les créoles, les fleuves et les moiteurs épicées, les gombos musclés, les jambalayas saucisse-crevette et ces Po Boy de pleines mâchoires, gros cœur de sandwichs où la French baguette se gave à l'afro-américain (bœuf braisé, poulet frit, poisson en croûte de maïs).

Dans les prochaines semaines, promis, on grimpe au premier, histoire de voir de quel plat se chauffe la seconde histoire... **Avec qui ?** Red ou Scarlett. **Une, deux, trois assiettes...** Jambalaya (riz, crevettes, saucisses) : antidépresseur (à accompagner d'asperges grillées). Sandwich Po Boy au poulet frit, sauce Mississippi : bon montage de goût et de texture. Cherry Bread Pudding : massif. **Service ?** Sympathiques girls next door, en VO ou VF. **L'addition ?** Entre 20 et 35 €. **Quelle table ?** En solo perché sur la table centrale. En duo, la deux. ■