

LES NOUVEAUTÉS À LA CARTE

PREMIER SERVICE

PAR EMMANUEL RUBIN



V. GARNIER

PIROUETTE

5, rue Mondétour, 1^{er}. Tél. : 01 40 26 47 81.
Tlj sf dim. Métro : Les Halles.

▲ C'est une table en charme de baiser volé, de regard croisé, qui vous fait battre l'appétit un peu plus vite. De celle que l'on n'attend pas, sincère comme un premier sourire, fraîche à faire oublier ces Halles perdues à force de se trouver. Une adresse d'éclaircie où, l'espace d'un décor bien découplé dans son charpentage contemporain, un quatre-mains venu du Meurice enlève une cuisine en belle veine bistrotière, opportune à chahuter la fibre bourgeoise (anguilles fumées et pommes de terre confites) et à saisir les bons vents de la saison (caressant œuf parfait et sa crème de laitue). Histoire d'ajouter à la connivence, une cave de gourmandise aussi solide que le service est léger.

AVEC QUI ? Une mutine. **UNE, DEUX, TROIS ASSIETTES ?** Alouette sans tête façon piroquette : fine variation sur la paupiette avec veau émincé, lard di colonnata et jus corsé. Pigeon royal, suprême et sa purée : joli boulot. Ossau Iraty et sa confiture de cerises : épatante rencontre entre la basquitude et le cheese cake. **SERVICE ?** Enthousiaste. **L'ADDITION ?** Formule implacable au déjeuner (15 €) et menu plein de justesse à 36 €. **QUELLE TABLE ?** La 10 ou celle en mezzanine.

UNIQUE!

COUREZ-Y!

RÉSERVEZ MAINTENANT!

À VOS FOURCHETTES

OUF, UN KILO DE GAGNÉ

ROSEVAL

1, rue d'Eupatoria, XX^e.
Tél. : 09 53 56 24 14.
Tous les soirs sf sam. et dim.
Métro : Ménilmontant.

GENRE : entre Belleville et Ménilmuche, une gouaille de bistrot où deux pop chefs montent les algues en disposant des séquences fusantes, délicieusement symptomatiques de la nouvelle scène culinaire (alliances toniques, cuissons courtes, saveurs lestes).

PRIX : extension du domaine de l'euro avec des menus à 35, 42, 62 et 67 €. Langoustine chou pak choi noisettes : percutante. Cochon, trevise, anchois : épanoui. Panacotta framboises et yuzu : limpide.

AVEC QUI ? Une poulbote.

BONNE TABLE : une petite près du comptoir. Service très néo-titl.



PROCOPIO ANGELO

21, rue Juliette-Dodu, X^e.
Tél. : 01 42 02 99 71.
Tlj sf dim. et mer.
Métro : Colonel-Fabien.

GENRE : déménagement réussi, direct des quartiers chics aux parages bobos, pour cette sincère figure de la trattoria lâchant, avec une niaque retrouvée, son Italie de tempérament et ses pastas d'envie.

PRIX : à la carte, des bas et des hauts (env. 25-45 €), petite formule (déjeuner) à 16 €. Salade de petits poulpes : en toute fraîcheur. Trenette au pesto maison : du caractère. Baba au limoncello : pas assez spongieux.

AVEC QUI ? Colombine.

BONNE TABLE : celle planquée derrière les poutres. Service virevoltant.



LES PARISIENNES

17, avenue La Motte-Picquet, VII^e.
Tél. : 01 47 05 07 37.
Tlj sf dim. et lun.
Métro : La Tour-Maubourg.

GENRE : belle féminité de bistrot, d'une coquetterie de bonne mesure, mélange de chic et de chien, où les belles piaïent leurs petits plats comme elles tourneraient les pages tendance des magazines. On n'en serait même pas étonné de voir les fourchettes porter du vernis à ongles.

PRIX : à la carte, addition sur talons hauts (env. 40 €) mais petite formule déjeuner en mocassins (13 €). Burrata : désormais inévitable et ici encore convenable. Cheeseburger : correct en lui-même mais tellement vu. Sundae fraise : alors, là, on double le cœur car voilà une douce tuerie.

AVEC QUI ? Une certaine Inès.

BONNE TABLE : côté banquette. Service velours.



NANASHI TOURNON

6, rue de Tournon, VI^e.
Tél. : 01 43 26 14 06. Tlj sf dim. et lun., de 10 h à 18 h.
Métro : Mabillon.

GENRE : troisième de la série : pour cette néocantine, installée, cette fois, dans les jupes du concept-store Bonpoint. Et voilà comment un joli public de mamans boutique ses petites affaires entre plateaux bento nippons et gentilles assiettes avec du frais dedans. Mignon !

PRIX : légers... encore que ! Env. 25 €. Bentos de 14 à 16 €. Quinoa rouge et blanc : sain. Boulette de bœuf tomate et mozzarella : parfumée. Cake matcha : un cake, quoi !

AVEC QUI ? Une chère tête, etc.

BONNE TABLE : au printemps prochain, dans la cour terrasse. Sinon, où bon vous semble. Service débordé par ce plein samedi de rentrée.



FIGARO SCOPE

LA MEILLEURE TABLE PRÈS DE CHEZ VOUS ?
La réponse avec notre application « Figaroscope » pour iPhone



LE COIN DES GASTRONAUTES. Vous avez aimé... LE BISTROT DES SOUPIRS 49, rue de la Chine, XX^e.
Tél. : 01 44 62 93 31. « Oui, je confirme, le changement de propriétaire a été bénéfique. Très bonne cuisine française de qualité et faite maison, ce qui devient de plus en plus rare. Pensez à garder une grosse place pour les profiteroles ! » (Alain) www.lefigaroscope.fr