

Nouveaux *restos*

Voici venu le temps des pauses salées improvisées pour picorer léger. D'un côté, les vapeurs pour les petites faims, de l'autre une nouvelle cantine chic près des Invalides et pour les curieux : une ancienne boucherie devenue « Cuisine Comptoir Familiale ». **Même sans soleil, ces spots rayonnent.**

Par Aude Bernard-Treille.



LES PARISIENNES

A équidistance entre l'Esplanade show off du côté des Invalides et le Tourville plus famille, voici la nouvelle adresse de Sarkis Markarian et de son épouse, propriétaires des Funambules dans le 11^e. La jolie déco assez girly avec les illustrations de Carlotta du Elle, mêlées à un élégant gris perle est une invitation à se sentir bien comme dans un boudoir... où les hommes auraient leur place. Les Parisiennes viendront accompagnées de leur Jules pour une dinette ou de leurs copines pour un déj' en terrasse. La carte est un beau résumé des plats qu'on aime, qu'ils aient des airs italiens (vitello tonato, Burrata di Puglia, risotto aux asperges), régressifs et permissifs (risotto de coquillettes, fish & chips maison), US (cheese burger cheddar frites maison, sundae fraises vraiment loin de Mc Do), ou encore « testostéronés » (Double steak haché d'Aubrac, Hugo Desnoyer,

côte de cochon de chez Talon, tartare de bœuf de l'Aubrac). Un nouveau QG pour les aficionados du quartier.

Les Parisiennes

17 avenue de La Motte-Picquet
75007 Paris.

Tél. : 01 47 05 07 37.



MUM DIM SUM

Encore un spot de bouchées vapeurs cantonaises qui ouvre cette fois à Villiers. Après Sum, Yoom, puis Mitsou qui furent les pionniers des cantoches à Dim Sum, voici l'arrivée de Mum Dim Sum. On y savoure des portions moelleuses irrésistibles sur place ou à emporter. Ici, tout est minutieusement « fait maison ».



Mention spéciale pour le « Bœuf citronnelle », le « Poulet Shikate gingembre » ou la création de la semaine qui laisse libre court à l'imagination de Mum ! C'est bon, varié et ça va réveiller le voisinage un peu endormi. Compter 9,70 € pour un menu de six Dim Sum accompagnés de riz thaï ou de salade maison.

Mum Dim Sum

14 bd de Courcelles 75017 Paris. Tél. : 01 46 22 33 04. Du lundi au samedi de 12 h à 15 h et de 19 h à 22 h.

CHEZ ALINE

D'une boucherie « chevaline » en place depuis 40 ans, on obtient avec un pivotement du « V » un « CheZAliné » opportun, avec un Z pour Zampetti. Oui, Delphine Zampetti vient d'ouvrir sa Cuisine Comptoir Familiale. Elle fait – presque- tout elle même en bonne ambassadrice du goût. Elle est « CCC » : Cuisinière Charcutière Crémère. Dans ces 28 m², on passe surtout pour emporter des merveilles comme le casse-croûte Zampetti à la milanaise : à tomber. On peut aussi rester à ses côtés et s'installer à une des quatre places à l'intérieur au comptoir... ou aux huit couverts max en rez-de-trottoir. La déco 50's est restée, comme les crochets de bouche. Elle propose des terrines maison présentées « dans des plats comme avant », sa sélection de trois fromages, des casse-croûtes langue de veau sauce gribiche, une vraie « tortilla » bien épaisse, des plats cultes du Pays Basque comme l'encornet à la tinta, de l'Axa de veau, l'incomparable boudin noir de Christian Parra... Bref, elle ne s'arrêtera pas là, vous l'aurez compris. Delphine Zampetti prétend faire une « cuisine poétique qui séduit, plutôt qu'une cuisine qui nourrit ». Bien vu : on était là pour picorer léger. Bientôt l'ouverture de la terrasse : si le maire l'y autorise...

Chez Aline 85, rue de la Roquette 75011 Paris. Tél. : 01 43 71 90 75.

Ouvert du lundi au vendredi à partir de 10 h pour la vente à emporter et de 11 h 30 à 15 h 30 pour les sandwiches, plat du jour, etc. Réouverture de 18 à 19h.

