



RESTAURANTS

NOTRE TOUR DE TABLES

EUROPÉENNES À PARIS

À L'OCCASION DES ÉLECTIONS CE DIMANCHE, VOICI NOTRE SÉLECTION DE RESTAURANTS, RÉCENTS, QUI RENDENT HOMMAGE, AVEC STYLE, AUX CUISINES GRECQUE, DANOISE, PORTUGAISE OU ENCORE ROUMAINE.

GRÈCE YAYA SECRÉTAN

CARTE : 25-50 €.
33, av. Secrétan (XIX^e).
Tél. : 01 42 41 12 86. Tlj.

LE LIEU. Les Cyclades à deux pas des Buttes-Chaumont ? Telle est l'ambiance estivale qu'ont réussi à convoquer Juan Arbelaez et les frères Chantzios (huile d'olive Kalios) dans leur seconde table grecque. Après les docks de

Saint-Ouen (93), c'est l'historique halle Secrétan, ancien marché couvert construit par Baltard, qu'ils ont habillée de bleu, blanc, bois clair, corde, paille et autre olivier trônant au cœur de la vaste et lumineuse salle sur deux étages.

L'ASSIETTE. L'hyperactif télé-chef d'origine colombienne (Plantxa, Vida, Frou-frou...) a imaginé une proposition différente de celle de Saint-Ouen. Point de pitas ici, mais toujours des mezzés très « quali » à partager : calamar à la plancha ultra fondant avec tarama, sauce verte et oignons picklés ; tiropita (feuilleté) au fromage, pistaches, noix et miel ; briam de lé-

gumes (gratin à la feta)... À faire suivre de plats « comme au village » : agneau kleftiko, cabillaud à la plancha et pois chiches, casserole de pâtes xilopitaki aux gambas, tomate, herbes et feta à partager... Que l'on sauce à l'aide d'un pain maison à l'origan et que l'on arrose de nectars de petits vigneronniers hellènes. La taverne grecque du XXI^e siècle.

BRAVO. L'ouverture tardive en fin de semaine (1h) ; les cocktails twistés à la grecque ; la

musique entraînante ; l'espace pour venir en bande.

DOMMAGE. Les réservations fixes en deux services le soir (19h et 21h15).



BENEDETTA CHIALA

DOSSIER RÉALISÉ PAR **ALICE BOSIO** ET **HUGO DE SAINT PHALLE**



PORTUGAL PÁSSARITO MON AMOUR

CARTE : 15-30 €.

10, rue des Goncourt (IX^e).
Tél. : 098331 2506. Tlj sf dim. et lun.

LE LIEU. À la fois bar à vins, caviste et épicerie fine, l'adresse du Franco-Portugais César, installée à Goncourt depuis quatre ans, affiche un coquet décor façon maison de campagne lusitanienne (vaisselle chinée, carrelage vintage, vieux comptoir en bois). Le lieu, qui signifie petit oiseau en argot portugais, arbore notamment deux beaux azulejos figurant des volatiles.

L'ASSIETTE. Elle mêle grignotages gaulois et lusitaniens soigneusement sourcés - chouriça flambée, presunto de race Bisaro, queijo serra da Estrela, sardines en conserve -, servis à l'assiette, en sandwichs ou en tostas. Mais aussi des préparations maison comme ce caldo verde réconfortant (soupe de chou, pomme de terre et chorizo, revisitée ici avec du kale), cette salade de feijao frade (« culs de nonne ») traditionnelle ou, selon l'inspiration du jour, ces plats de morue aux légumes grillés ou de feijoada. Pasteis de la Pasteleria Belem (XVII^e) pour le dessert (mal réchauffés toutefois). Le tout à prix doux (presque) comme là-bas.

BRAYO. L'espace réservé aux enfants, la playlist lusophone.

DOMMAGE. L'accueil pas très chaleureux, ce midi-là.

ITALIE UNCINO

FORMULES : 26 à 37 €.

CARTE : 50-60 €.

31, rue la Bruyère (IX^e).
Tél. : 09732831 56. Tlj

LE LIEU. Nappes blanches, musique jazzy, banquettes, bougies et ambiance tamisée le soir : cette trattoria chic du haut IX^e offre un refuge rustique et apaisant, loin du folklore souvent associé à la Botte. Un an après son ouverture, elle figure toujours parmi nos tables transalpines favorites dans la capitale.

L'ASSIETTE. Elle met à l'honneur la cuisine - rare - de l'île toscane d'Elbe, dont est originaire le chef-patron. Iode toute, donc, avec des entrées délicates (poulpe al dente, crème de pomme de terre, émulsion de persil ; seiches comme des gnocchis, chips de riz, crème de choux romanesco) et de succulents plats de pâtes, voguant loin des recettes habituelles : spaghettis à l'araignée de mer ou, pour les carnivores, régionale au ragù blanc de rumsteak, pleurotes et orange. Un conseil ? Gardez un peu de place pour l'excellent tiramisu en dessert.

BRAYO. Les conseils avisés du sommelier.

DOMMAGE. La note salée.



DANEMARK FLORA DANICA

MENU: 39 €.

CARTE : 40-70 €.

142, av. des Champs-Élysées (VIII^e).

Tél. : 01 44 13 86 26. Tlj.

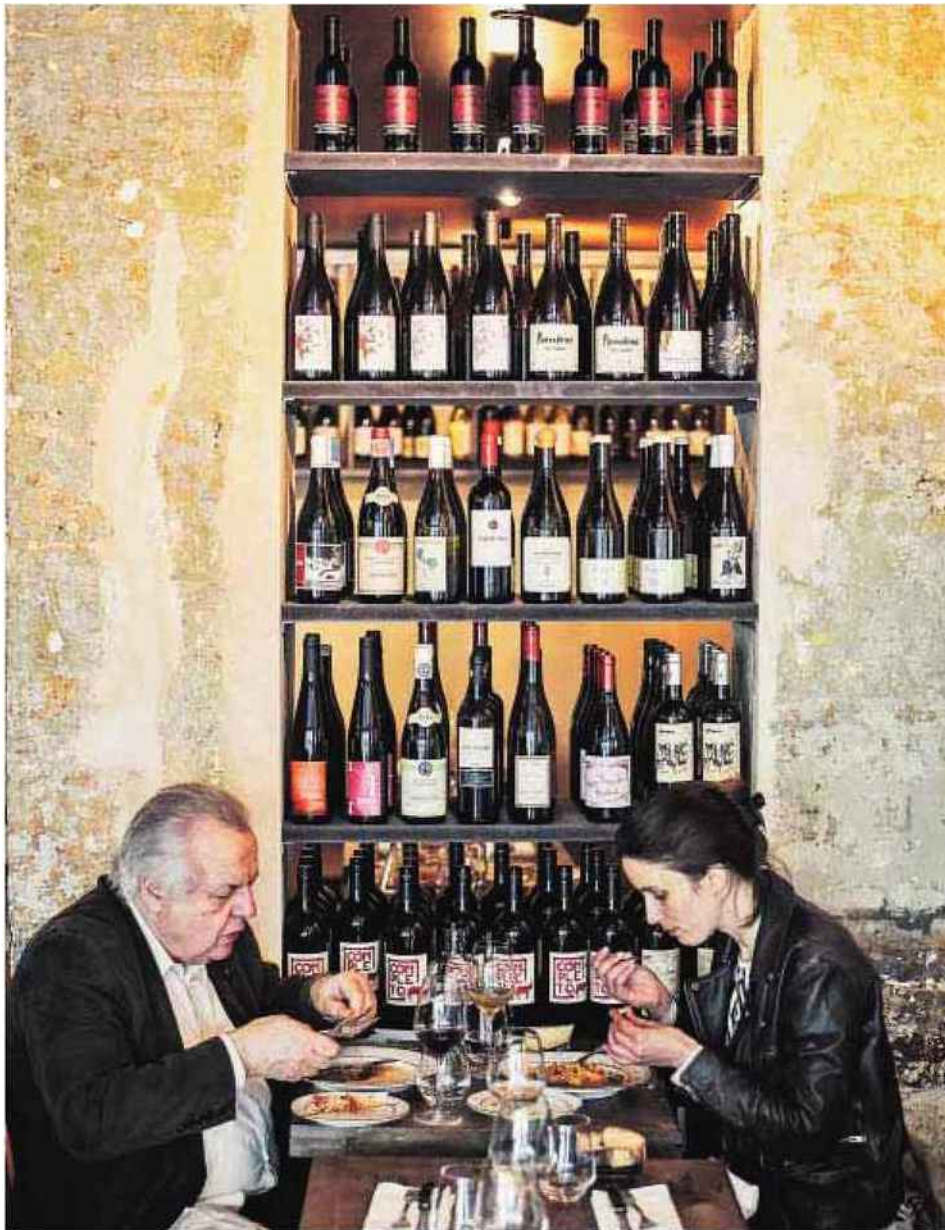
LE LIEU. Toujours nichée dans la Maison du Danemark, ce fidèle au poste du haut des Champs-Élysées bat pavillon Groupe Bertrand (Angelina, Lipp, Au Pied de Cochon) depuis un peu plus de deux ans. Sans que la sérénité des lieux n'en soit perturbée. La salle design épurée fait toujours admirablement son office.

L'ASSIETTE. En mode brasserie scandinave, l'ardoise décline quelques standards sans trop les bousculer : petits poissons sprats titillés au citron, oignons rouges et câpres ; smorrebrod

de pain noir au poulet, mayonnaise maison ; immuable déclinaison de filets de harengs marinés, les uns aux épices et baies rouges, les autres au curry, les derniers à l'aneth... Auxquels s'ajoutent quelques classiques plus généralistes dont le saumon grillé à l'unilatérale, le cabillaud rôti aux asperges vertes (sauce hollandaise mezzo) ou le carré d'agneau et caviar d'aubergines.

BRAVO. La terrasse sur cour.

DOMMAGE. Un certain manque de fantaisie.



LUCAS BARIOLLET POUR LE FIGARO

Uncino, trattoria chic
du haut IX^e.



ROUMANIE

IBRIK KITCHEN

FORMULES : 13 et 15 € (déjeuner).

CARTE : 40-60 €.

9, rue de Mulhouse (11^e).

Tél. : 01 70 69 42 50. Tlj sf dim. (dîn.) et lun.

LE LIEU. Après le café (Ibrik Café, IX^e, ouvert en 2017), la Roumaine Ecaterina Paraschiv dresse le couvert. Et tient désormais également ce joli néobistrot des Balkans au cadre à la fois dépouillé et précieux, moderne et rustique, savant mariage de murs bruts, tables en marbre, tapis épais, bar contemporain et objets chinés, dont un masque traditionnel roumain qui fait sa star au mur.

L'ASSIETTE. À la fois identitaire et voyageuse, la carte explore le terroir roumain qu'elle ponctue d'inspirations piochées ici ou là dans toute l'Europe de l'Est. Les tranches de bœuf façon pastrami débarquent ainsi sous cloche, fumées au bois de hêtre ; les sardines panées surmontent une salade Olivier, version russe de la macédoine. De nouveau au menu depuis peu, l'incroyable jarret de porc pour deux ou trois s'avance confit de partout, moelleux dedans, grillé dessus, accompagné de pommes de terre, cébettes juste snackées, poivrons marinés et moutarde au miel.

BRAVO. La carte qui tourne régulièrement.

DOMMAGE. Le pastrami, un peu chiche dans l'assiette. Les prix robustes.



ROYAUME-UNI L'ENTENTE

FORMULES : 22 et 26 € (dég.).
CARTE : 40-60 €.
3, rue Monsigny (II^e). Tél. : 01 47 42 92 35. Tlj.

LE LIEU. « Le British brasserie »... ou comment figurer dès l'enseigne le programme du restaurant. Ex de la bande Fish-Semilla-Albion, Oliver Woodhead et Matthew Ong font traverser la Manche dans leur bistrot smart, tout en boiseries et banquettes bleues, papier peint fleuri, parquet ciré et tables nappées.

L'ASSIETTE. En VO et en VF, la carte aligne les classiques de la cuisine UK mitonnés avec des produits tricolores, « sauf les fromages ». Devilled kidneys (rognons d'agneau pimentés sur toast), shepherd's pie (parmentier d'agneau) et autres fish and chips agitent l'Union Jack tandis que les saisons rythment les autres envolées franco-britanniques : asperges rôties, câpres et sauce menthe ; noix de saint-jacques, black pudding et pomme verte... Good job !

BRAVO. La superbe carte des vins, les fromages anglais de grande qualité.

DOMMAGE. Encore, toujours, cette satanée addition qui grimpe vite.

Et aussi

ALLEMAGNE / KIEZ KANAL

Après son Biergarten à Montmartre, Kiez s'est amarré au bord du bassin de la Villette avec sa sélection de saucisses (currywurst, bratwurst...), schnitzel, bretzel, käsespätzle, apfelstrudel et autres bières teutoniques. Terrasse et victuailles proposées à emporter au bord du canal.

90, quai de la Loire (XIX^e). Tél. : 01 42 02 33 94.
Tlj de 15h (10h le w.-e.) à 2h.
Carte env. 15-25 €.

IRLANDE / THE GREEN GOOSE

Un gastropub planqué aux abords de la place de la Nation, où déguster, sur de longues tables d'hôte en bois, bières artisanales et classiques mettant les produits irlandais à l'honneur (scotch egg, shepherd's pie, fish & chips...). Matches de foot et bande-son rock de rigueur.

19, rue des Boulets (XI^e). Tél. : 09 82 37 73 41.
Tlj, de 17h (12h le w.-e.) à 2h.
Carte env. 20-30 €.

SUÈDE / CAFÉ SUÉDOIS

Niché dans une aile de l'hôtel particulier de l'Institut suédois, ce café, qui dispose d'une très charmante terrasse dans la cour pavée, propose de grignoter sandwich au hareng fumé, salade au saumon et raifort... Mais aussi de nombreux gâteaux maison, comme l'incontournable kanelbulle.

11, rue Payenne (III^e). Tél. : 01 42 71 99 79.
Tlj sf lun., de 12h à 18h.
Carte env. 10 €.

ESPAGNE / EL TAST Ce bar à tapas de la Butte - dédoublé depuis chez Pessic (III^e), une version plus cuisinée - assortit ses bières artisanales franciliennes et ses vins espagnols de charcuterie ibérique de petits producteurs top qualité et, le week-end au déjeuner, de paella à la valencienne réalisée dans les règles de l'art !

70, rue Duhesme (XVIII^e).
Tél. : 09 50 18 02 26.
Tlj de 18h à 23h, et au déj. le w.-e.
Carte env. 10-20 €.

LA SEMAINE PROCHAINE
L'empire du chef
Tomy Gousset



PIERRE LUCET PENATO

**Ibrik Kitchen,
la deuxième adresse
de la Roumaine
Ecaterina Paraschiv (11^e).**