

Grand Paris

BONNES TABLES

L'ADRESSE DU DIMANCHE

Le Drugstore (8^e), à toute heure

7/10 Mythique Drugstore perché tout en haut des Champs-Élysées. Au rez-de-chaussée, la carte du restaurant est signée Eric Fréchon. On y vient toute la journée pour picorer un bon club-sandwich, des super burgers et des frites maison ; une classique salade Caesar et un tartare de bœuf... ou alors manger de bons plats brasserie : tartare de saumon au yuzu et piment doux (24 euros) ; carpaccio de filet de bœuf au tartufon et noisettes (32 euros) ou encore pluma à la plancha, oignon et fenouil au xérès (28 euros)... Décor brasserie chaleureux, douillet et joyeux. Bon à savoir : pour vrais Parisiens comme pour touristes en goguette. Le Drugstore, 133, avenue des Champs-Élysées, 8^e. Tél. : 01 44 43 75 07. Entre 40 et 50 euros environ (hb). 7j/7.

LA NOUVEAUTÉ DE LA SEMAINE

Goguette (11^e), jaja et petits plats

7,5/10 Voisin du Cirque d'Hiver, Goguette joue son numéro de charme. Sans fard ni paillettes. Murs grattés, petites tables rapprochées, un bar au fond pour les cocktails et des super jajas dénichés par Guillaume Dupré (Coinstot Vino, 2^e), qui dégaine le tire-bouchon pour vous les faire goûter jusqu'à ce que vous trouviez l'élu du moment. Et avec ça ? Que du bon : pour commencer, une terrine de cochon à partager ou du canard fumé et beurre d'anguille. Ensuite, chacun pour soi et bonheur pour tous : terrible poireau vinaigrette, haddock et moutarde (12 euros) ou mousse de champignons, pieds de mouton et coings comme une balade en forêt (13 euros). Gentille tartelette, ganache montée et poires en dessert (9 euros). Bon à savoir : pour les dîners de copains.

Goguette, 108, rue Amelot, 11^e. Tél. : 09 54 74 16 36. Fermé samedi midi, lundi midi et dimanche. Formules midi : 18 et 23 euros. À la carte, entre 35 et 45 euros environ (hb).



Un cadre tout simple pour une bonne cuisine, à côté du Cirque d'Hiver.

RETOUR

Mamma Primi (17^e), l'italien qui se mérite

7/10 La file d'attente sur le trottoir est toujours interminable, il faut patienter. C'est la Big Mamma mania. Et ça marche aussi bien pour toutes les maisons du groupe, installées aux quatre coins de Paris. On aurait pu penser que l'effet Mamma Primi allait passer. Mais même en plein hiver, on attend son tour sur le bitume. Les plus motivés sont même prêts à dîner en terrasse, sous chaufferette d'accord mais dans le froid quand même.

À l'intérieur, c'est chaleureux et festif, un décor bien léché face aux cuisines ouvertes. Dans les assiettes, c'est l'Italie classique franchement bien ficelée. On attaque à la cuillère par une stracciatella fumée ultra-fondante. Ça donne le temps de commander des pizzas à la pâte bien croustillante. Ou encore la pasta : spaghetti cacio et pepe, pecorino et poivre noir (12 euros) ; gnocchis de courges (12 euros). En dessert, tiramisu (7 euros) ou même pecan pie (8 euros). De quoi vous tenir chaud l'hiver. Bon à savoir : venez (très) tôt, la maison ne prend pas de réservations. ●

Mamma Primi, 71, rue des Dames, 17^e. 7j/7. À la carte, entre 30 et 40 euros environ (hb).

AURÉLIE CHAIGNEAU



L'Italie, très courue dans le quartier des Batignolles. SABRI BENY



La longue cuisine ouverte du Double Dragon, récemment lancé par Tatiana et Katia Levha... PHOTOS : MELISSA LEVHA

Les nouveaux délices d'Asie

GASTRONOMIE Des figures de la bistronomie parisienne réhabilitent enfin la cuisine d'Extrême-Orient

La cuisine « asiatique » traîne derrière elle une batterie de clichés, hélas souvent à juste titre. Accusée tantôt d'être bourrée de glutamate industriel qui uniformise les goûts tantôt d'abuser du mélange des genres en mixant allégrement plats japonais, chinois ou thaïs sur une même carte. La faute aux « traiteurs » et à leur riz cantonais approximatif aux petits pois fatigués, leur porc au caramel roboratif ou leurs nems passe-partout...

Une nouvelle génération de chefs a décidé de faire la peau à ces stéréotypes. À commencer par ce terme de « cuisine asiatique », aussi réducteur que si l'on parlait d'une seule « cuisine européenne ». L'Asie n'a pas besoin de leçons gastronomiques tant ses nourritures sont variées, regorgeant d'herbes, d'épices, de sauces aux identités différentes. « Évidemment, confie Taku Sekine (Dersou, 11^e), nous avons des sauces soja, du piment et de la coriandre... mais tous ces ingrédients sont avant tout très cuisinés : les sauces sont travaillées, il y a des marinades et une fraîcheur qui font toute la beauté de cette cuisine. »

Des produits sourcés et de qualité

Des restaurants à thème ont récemment fleuri, braquant les projecteurs sur différentes spécialités : les ramens chinois, les phos vietnamiens, les onigiris, les baos, les bibimbaps... Mais ce sont les chefs de la bistronomie parisienne qui prennent aujourd'hui les baguettes. Taku Sekine va bientôt ouvrir Cheval d'Or, une « cantine asiatique populaire et de qualité » inspirée de ses origines (japonaises) et de ses voyages. « Je ne chercherai pas à reproduire absolument un plat typique car tous les



... et la jolie salle de cette adresse du 11^e arrondissement.

produits d'ici ne s'associent pas, explique-t-il. À l'inverse, il faut utiliser les meilleurs produits locaux et « twister » les recettes. Les bouillons asiatiques me tiennent à cœur : leur profondeur est sans pareille, bien plus complexe que l'ajout d'un bout de gingembre et de citronnelle. » Au menu, il annonce des légumes vapeur à l'aïoli noir, du poulet au soja de Fleur Godart, un menchi katsu d'agneau de Guillaume Verdin... Des produits sourcés et de qualité, une pratique nouvelle pour une cantine asiatique.

Pour ces cuisiniers parfois élevés dans une double culture, réhabiliter cette cuisine consiste souvent à réveiller leurs souvenirs d'enfance. « Nous avons grandi en Asie, à Bangkok, à Hong-kong ou à Manille, racontent les sœurs Tatiana et Katia Levha, déjà aux manettes du restaurant le Servan, qui viennent d'ouvrir Double Dragon (11^e). Depuis longtemps, nous voulions cuisiner des plats que nous mangions petites. C'était important pour nous de faire des clins d'œil au fameux porc au caramel qu'on a tous mangé, étudiants, chez les

traiteurs. Nous proposons une joue de porc confite sans glutamate mais avec du vrai caramel, de vrais poivres, du nuoc-mâm... C'est un plat typique dans toute l'Asie et qui est très savoureux, en fait ! » Chez Double Dragon (un nom qui fait référence au jeu vidéo de leur enfance), tout est élaboré sur place (pâtes de curry...). On redécouvre la finesse et le piment, le sucré-salé et le légume ainsi que d'heureuses associations franco-asiatiques : un mariage fou entre du cochon et du tourteau dans des raviolis et un excellent bouillon pimenté ; un audacieux tofu farci au comté, sauce XO ; un poulet jaune façon aigre-douce bien relevé...

Sushis et carpaccios arrosés de superbes cocktails

On peut vibrer pour la nourriture asiatique sans pour autant en avoir les origines. Loin de ses aventures cathodiques, Cyril Lignac est un chef passionné de cuisine japonaise.

Au Bar des Prés, il a créé un restaurant décomplexé célébrant le goût sans la flamme. Dans une ambiance cosy festive, le chef et ses acolytes japonais proposent une cuisine crue et à partager, alliant de beaux sushis faits dans les règles de l'art (saumon Label rouge, avocat, jalapeño, sriracha) à des sauces et des carpaccios vifs (de wagyu à la truffe noire et au wasabi), des Saint-Jacques justement habillées (au miso, avocat, sésame et citron vert), le tout arrosé de superbes cocktails. « La carte associe la tradition japonaise à mes assaisonnements, explique-t-il. Je me suis découvert une passion pour le sushi et pour cette cuisine crue dans laquelle chaque détail est exacerbé, qui demande une découpe précise et un assaisonnement juste. Enfin, sa légèreté fait aussi du bien à notre santé. » Pour que le glutamate ne soit plus qu'un mauvais souvenir. ●

CHARLOTTE LANGRAND

Double Dragon, 52, rue Saint-Maur, 11^e (pas de réservation) ; Le Bar des Prés, 25, rue du Dragon, 6^e ; Cheval d'Or (ouverture prochaine), 21, rue de la Villette, 19^e.