



NOUVEAUTÉS



PAR EMMANUEL RUBIN



LE BAR DU BOUILLON

GENRE: annexe du Bouillon Racine, un lève-coude habile à convoquer, en ces parages cosy, une belle trempe de vigneron (Tissot à Arbois, Grosbois à Chinon, Chartogne en Champagne). L'assiette ne s'y laisse pas trop distancer en bonne civilité de tapas chics.

PRIX: entre 20 et 35 € selon le rythme que l'on y met. Tarama de crabe: probe. Crème brûlée de foie de volaille: ah, non pas ça! Anguille fumée à la japonaise, riz venere: propre. Œuf à la neige: bon bec.

AVEC QUI? Sorbonnards et mandarins.

BONNE TABLE: celle côté divan. Service détendu.

3, rue Racine (VI^e).
Tél. : 01 44 32 15 64. Tlj.
Métro : Cluny-La Sorbonne.



FREDDY'S BBQ

GENRE: première apparition parisienne pour cette chaîne dévolue aux classiques du barbecue yankee, frontale du comptoir, lestant les plateaux direct à la balance, bivouaqueuse dans ses façons. C'est rustre mais réussi, fidèle au genre jusqu'aux fayots.

PRIX: entre 20 et 35 € selon l'estomac. Pulled pork: bien effiloché, juteux même. Beef brisket: du répondant. Cheesecake: pas mal.

AVEC QUI? Un Macadam Cowboy.

BONNE TABLE: à l'étage, celle sous le trophée Far West. Service, au comptoir, très « one again ».

163, rue Saint-Denis (I^e).
Tél. : 01 83 06 71 16. Tlj sf dim.
et lun. Métro : Étienne-Marcel.



BABA ZULU

GENRE: la street food ou prétendue telle commence à sérieusement tourner en rond. En attendant le fourrage de quignon de pain et l'astiquage de biscotte, celle-ci propose de gaver les gaufres. Pas passionnant mais efficace à colmater la faim quand elle vient.

PRIX: env. 20 €. Waffle burger (gaufre, filet de poulet, cheddar, coleslaw): fourre-tout bravounet. Pecan banana waffle: sweetie.

AVEC QUI? Une poulette.

BONNE TABLE: celle face vitre, face rue. Service tout mou.

23, rue Beaurepaire (X^e).
Tél. : 09 87 54 80 30. Tlj sf dim.
Métro : République.



LA MAISON NOMADE

GENRE: sincère cantine militante, biodégradable, vegan, sans gluten, promettant l'aliment médicament et la reconnection à la beauté de la terre. Dommage que ces beaux discours et la raison écolo-diététique ne fassent pas même, ici, le début d'une cuisine.

PRIX: env. 20 €. Tribeca (pain bun complet, steak de haricot rouge, champignon portobello et miso, avocat, aioli au curcuma, ketchup aux baies de goji, pickles d'oignon rouge, roquette, bacon de haricot adzuki, courgettes rôties au zaatar): si foutraque qu'on ne sait même plus où garer sa fourchette?

AVEC QUI? Un zadiste.

BONNE TABLE: la banquette à coussins. Service deux de tension.

140, rue du Fbg-Saint-Martin (X^e).
Tél. : 01 42 82 70 19. Tlj sf lun. et mar.
de 8h à 17h. Métro : Gare de l'Est.

L'INVITÉE

Les années 2000 laisseront le souvenir, joli et poudré d'épices, du Pré Verre remplacé, depuis quelques jours, par l'amitié bistrotière de deux jeunots bien décidés à mener leur bonhomme de barque. Leurs entrées sonnent juste, rafraichissantes à suivre l'époque. Plus approximatifs, les plats font de leur mieux, se cherchent un ton, en oublient une touche quand les desserts, eux, font le dos rond d'une



LIEU: 8, rue Thénard (VI^e).
TÉL.: 01 43 54 59 47.
HORAIRES: Tlj sf dim. et lun.
MÉTRO: Maubert-Mutualité.

cuillère gentiment attardée dans le fondant chocolat et la crème brûlée. Il y a du samedi de province de ce côté de

Maubert, une double salle en conformisme contemporain et, comme souvent aux premiers instants, une cuisine aussi

impatiente qu'intimidée. Un peu comme ces huitièmes de classe lorsqu'ils s'appliquent à gagner les premiers rangs. **Avec qui?** Un animateur télé. **Une, deux, trois assiettes...** Tartare de lieu jaune mariné citron-gingembre, salade betterave et wakamé: bonne mine. Filet de maquereau aux graines de moutarde, fenouil rôti: de l'idée mais chargé dans l'exécution. Fondant chocolat, glace pralin: respectable. **Service?** Très jeunes gens bien. **L'addition?** Env. 40 € à la carte. Formule à 16 € (déjeuner, semaine). **Quelle table?** La 16. ■