

LE  
GUIDE  
CULTUREL  
DU  
GRAND  
PARIS

# Télérama | Sortir



FESTIVAL IMPATIENCE

## 10 ANS D'EFFERVESCENCE THÉÂTRALE

5-11

11-12

2018

## Restaurants

idi moins cher

### MARXITO

J'aurais pu aller au supermarché acheter en guise de déjeuner la poudre protéinée vantée par Thierry Marx. Mais, puisque son métier consiste avant tout à cuisiner des plats destinés à être mâchés plutôt que bus, et que, malgré son professionnalisme, mon masochisme a des limites, je préfère aller dans son fast-food sain, mis en scène par Ora-Ito. Le côté « futuriste » 70s de cette capsule rose poudrée me fait chantonner. Je déguste, de Sheila, en passant ma commande. Je dégustant mon Marxito (175 grammes de scamorza fumée, aubergines, sauce piquillo et deux pancakes au sarrasin), j'ai certes pensé aux *Cochons dans l'espace*, mais trouvé largement meilleur qu'une ration spatiale, même un peu sec. La salade d'accompagnement, fraîche et bien travaillée, avec carottes râpées à la coriandre, dés de tofu et maïs frais, est séduite plus, tout comme le Marxito sucré, riche du *dorayaki* japonais. Un joker à dégainer en cas de petite faim près des Champs-Élysées.

**Estérelle Payany**



Entre copains

### LE BAR DU BOUILLON

**T** L'historique Bouillon Racine voit double avec ce bar à vin. Cosy tout en conservant sa patte Art déco (jolis carreaux de ciment et banquettes basses en velours, propices aux confidences), il propose plus de 250 références de vins, à tous les prix et pour tous les goûts – et c'est indéniablement le point fort du lieu, avec son service patient apte à proposer le bon cru à la bonne personne. Malgré l'envie de bien faire, les petites assiettes proposées sont, elles, inégales : pâte en croûte glacée à la farce sans texture, saint-jacques nageant dans une purée de céleri à l'huile de truffe – son goût chimique gâche tout : cuisiniers, évitez-la !, seule la brochette magret et foie gras tire son épingle du jeu, avec la *cecina de León* (viande de bœuf séchée espagnole). Pour un verre après un film ou une expo au musée de Cluny, si le cœur vous en dit...

— **E.Pa.**

Où manger un bon cassoulet

### L'AUBERGE PYRÉNÉES-CÉVENNES

**T** On se croirait dans une ferme des années 30 : plafond bas, poutres, cheminée et nappes blanches à carreaux. En vingt ans, le lieu n'a pas bougé... sauf que c'est Pierre Négrevergne, ancien de La Terrasse Mirabeau et de Rostang, qui a repris le flambeau. Mieux vaut oublier l'adresse si on est au régime : ici, c'est du

généreux. Alors autant foncer sur le cassoulet, trop mal représenté dans la capitale. Dans la cassolette de cuivre, poitrine de cochon (parfaitement fondante), saucisse de Toulouse de chez Bobosse et confit de canard reposent sur un lit de beaux haricots fondants, mais qui gardent leur texture. C'est sacrément maîtrisé, pas gras et on peut même avoir du rab – si jamais on envisageait d'amener Obélix à table. Mais pour avoir aussi dévoré la blanquette, qui n'est pas en reste par sa délicatesse, voilà une ambassade de cuisine bourgeoise française à redécouvrir, service taquin et badin compris. — **E.Pa.**

#### Marxito

1 bis, rue Jean-Mermoz, 8<sup>e</sup> | 01 47 20 92 02 | Du lun. au ven. 8-17h30 | Formules 15-17€, Marxito seul 10€ | Options végét.

#### Le Bar du Bouillon

3, rue Racine, 6<sup>e</sup> | 01 44 32 15 64 | Tlj. 12h-15h et 18h-minuit | Assiettes 7-14€.

#### L'Auberge Pyrénées-Cévennes

106, rue de la Folie-Méricourt, 11<sup>e</sup> | 01 43 57 33 78 | Du lun. au ven. 12h-14h et 19h-22h30, sam. 19h-22h30 | Menu seul 26,90€, avec cassoulet 36€ | Rés. conseillée.

1000 RESTOS  
SUR TELERAMA.FR



BARBARA BOUYNE POUR TELERAMA | BARBARA BOUYNE POUR TELERAMA | PAIN VIN COMPANY