



# RESTAURANTS



Poussin (XVII<sup>e</sup>),  
cave à manger chic  
pour oiseaux de nuit.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ALICE BOSIO ET HUGO DE SAINT PHALLE

## NOUVELLE TOURNÉE DE BARS À VINS

LA CAPITALE NE CESSE DE VOIR ÉCLORE DES ADRESSES CONVIVIALES AUTOUR DU VIN – SOUVENT NATURE OU EN BIODYNAMIE – QUI SOIGNENT AUTANT LE FLACON QUE LES (PETITES) ASSIETTES. TOUR DE PISTE DES DERNIERS CRUS DE CAVES À MANGER.

### POUSSIN

**CARTE :** env. 30 €.  
12, rue de Chéroy (XVII<sup>e</sup>).  
Tél. : 09 86 45 44 23.  
Du mar. au sam., de 18h à minuit.

Après leur bistrot Les Poulettes Batignolles, Ludovic Dubois (chef et fils de la célèbre fromagère) et Judith Cercos (sommelière d'origine catalane) ont pondu cette cave à manger chic contiguë pour oiseaux de nuit friands de « vins vivants ». Autour d'une centaine de

références nature ou biodynamiques françaises, espagnoles et italiennes (exposées dans des casiers), plusieurs générations picorent le long du comptoir en bois brut (à l'espagnole !) ou sur des tables hautes en granit des tapas de haute volée : excellente charcuterie (ventrèche, mortadelle, culatta), tartare de veau, sabayon et ponzu (de la mâche, du croquant), légumes racines (Terroirs d'Avenir) rôtis et sauce vierge (fondants) ou bao à l'agneau braisé et labneh (savoureux mix asiatico-oriental). **BRAVO.** Les vins à emporter (-15 %), la musique festive.

**DOMMAGE.** Plus de paletilla de bellotta, ce soir-là.

### EARLY JUNE

**CARTE :** 25-50 €.  
19, rue Jean-Paulmarch (X<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 42 85 40 74.  
Du mar. au sam., de 17h à minuit.

Un petit bar à vins dans le vent au décor défraîchi, en bord de canal Saint-Martin... Avouons que, sur le papier, il y a de quoi

AMÉRY CHEVIN



craindre une énième déclinaison d'un concept usé jusqu'à la moelle. Et pourtant la magie opère et voici l'un de nos coups de cœur de ces dernières semaines. D'abord parce que malgré ses murs grattés et son sol brut, la salle se révèle cosy comme tout avec ses petites touches florales et son éclairage à la bougie, le soir. Et surtout en raison des petites assiettes qui défilent bientôt à table, évidentes, sincères et pour certaines carrément délicieuses comme le houmous et kimchi, déjà l'un des standards du lieu, l'œuf mayo miso-sésame ou les papardelles au ragoût de champignons. La carte des vins est foisonnante et les conseils avisés, chaleureux, tout sauf barbant.

**BRAVO.** L'accueil délicieux et souriant.

**DOMMAGE.** Le premier verre à 6 €.

## LE CELLIER

**FORMULES :** 20 et 28 € (dég.).

**CARTE :** env. 40 €.

25, rue de la Victoire (IX<sup>e</sup>).

Tél. : 01 48 74 61 03. Tlj sf w.-e.

À deux pas de son Louis fraîchement étoilé au Guide rouge, le Breton Stéphane Pitre reçoit dans ce bar à vins convivial (hauts plafonds, murs en brique et pierre blanche, casiers bardés de bouteilles), qui met à l'honneur la sélection de Sébastien Barbin. Le sommelier propose ici des nectars bio, insolites (l'Egiategia de Ciboure vinifié sous la mer) ou des secondes cuvées de propriétés connues. À la carte, le soir, une sélection de produits bien sourcés - fromage Jean-Yves Bordier, sardines de la maison Courtin, charcuterie ibérique Cinco Jotas tranchée minute (à accompagner d'un garlic bread très gourmand et de pain Benoît Castel) -, des petits plats cuisinés au dressage un poil daté - poulpe grillé crousti-fondant et riz vinaigré, andouille de Guéméné grillée au cidre - et des desserts armoricains - far, kouign amann.

**BRAVO.** Le service chaleureux.

**DOMMAGE.** L'addition salée.

## GRIVE

**CARTE :** 30-40 €

18, rue Bréguet (XI<sup>e</sup>).

Tél. : 01 43 55 53 93. Tlj sf w.-e.

Ambiance tout bois ou presque pour cette plaisante cave à manger emmenée par une

équipe de reconvertis... plutôt avertis sur la chose gastronomique. Et surtout sur les produits, irréprochables, traités avec grand respect et sans aucun artifice. À l'image de ces huitres de pleine mer bien charnues, délice iodé en provenance directe de Saint-Vaast-la-Hougue en Normandie, ces coques pétaradantes de fraîcheur, presque crues et pulsées aux herbes fraîches, ou ce lieu jaune bien nacré, à la chair délicate. Le tout dans une ambiance tout ce qu'il y a de plus bienveillante entre conseils œnophiles avertis et explications pédagogiques - mais pas rasoir - sur l'origine des produits.

**BRAVO.** Le côté limpide et direct des assiettes, le goût chouchouté.

**DOMMAGE.** Le décor qui manque un poil de fantaisie.

## FAGGIO SALUMERIA

**FORMULES :** 10 et 13 € (sandwichs dég.)

**CARTE :** 20-40 €.

72, rue de Rochechouart (IX<sup>e</sup>).

Pas de fél. Tlj sf dim. soir.

Après avoir fait valser les cocktails du côté de L'Entrée des Artistes, Fabien Lombardi a troqué le shaker pour la Botte. Comprendre qu'il s'agit désormais pour la cuisine italienne, déclinée dans chacune de ses trois adresses : la pizzeria Faggio, l'osteria du même nom et ses pâtes maison imprenables et, désormais, cette enseigne de très bon goût. Où charcuteries et fromages transalpins triés sur le volet garnissent les paniers des clients tout comme nombre de produits d'épicerie très fine, d'origines diverses. Dans l'assiette, le vert blanc rouge est de mise, avec les mêmes excellents produits, juste titillés par ce qu'il faut de malice : rondouillette mozzarella di bufala, fouettée par des lamelles de cédrat et la sublime huile d'olive de Profil Grec, modèle de vitello tonnato aux câpres séchées, salade de radicchio en accord total avec une sorte de sauce César au gorgonzola et noisettes torréfiées... Très solide sélection de liquides avec évidemment quelques cols italiens mais aussi quelques magnums pour les vrais leveurs de coude !

**BRAVO.** Le look très réussi entre épicerie de quartier et loft urbain.

**DOMMAGE.** La prise de contact pas com-mode sans téléphone.



Thomas Brachet devant Billili, repaire de vins nature du Faubourg-Poissonnière (X<sup>e</sup>).

## BILLILI

**CARTE :** 20-40 €.  
136, rue du Faubourg-Poissonnière (X<sup>e</sup>).  
Tél. : 09 87 76 27 49. Tj sf dim. et lun.

Après le hit des Arlots et sa désormais légendaire saucisse-purée, Thomas Brachet et Tristan Renoux ont doublé la mise juste à côté, avec cette petite sœur. Qui tient, elle aussi, déjà le rythme, notamment avec la présence régulière des deux tauliers derrière le comptoir de la petite cuisine ouverte. Brouhaha et affluence sont de mise le soir sans que cela ne perturbe la jolie musique bistrotière des lieux : rillons dodus à tremper dans la moutarde, tartare de daurade joliment assaisonné, très coquin roulé de veau farci aux petits légumes, servi avec une polenta bien crémeuse, pâté en croûte, terrine de campagne... Et dans le verre, du nature, et du bon : nectars siciliens de Frank Cornelissen, ardèche d'Andrea Galek, rhône sud de l'Anglore...

**BRAVO.** L'accueil efficace.

**DOMMAGE.** Cuisine ouverte oblige, une légère odeur de grillon.

## GOGUETTE

**FORMULES :** 18 et 23 € (déj.).  
**CARTE :** 35-50 €.  
108, rue Amelot (XI<sup>e</sup>).  
Tél. : 09 54 74 16 36.  
Tj sf sam. (déj.), dim. et lun (déj.).

La bande du Vertigo (Glou, Grandcoeur, Bonvivant) change de cap pour son repaire voisin du Cirque d'Hiver. Exit Padeloup et

ses cocktails, place à Goguette et ses « vins libres ». Trois salles en enfilade au décor déjà vu mais accueillant (murs en brique, bar en bois, lampes industrielles), où siroter la belle sélection de vins nature français et étrangers (Portugal, Italie, Autriche, Espagne) de Guillaume Dupré (ex-Coïnstot Vino). À noter un large choix au verre, et un volet de quilles « insolites » : rancio, ratafia, marsala, Xérès... À faire couler avec les petites assiettes malines et parfumées de Gianmarco Gorni (ex-Itinéraires) : terre-mer de moules, merguez, coriandre et citron confit (pour les voyageurs) ; pressé de cochon, vinaigrette, câpres (pour les appétits solides) ; courge kabocha rôtie, condiment cacahuète, cédrat (pour les vegans).

**BRAVO.** Les vins en vrac à emporter, la petite terrasse.

**DOMMAGE.** Le croque truffe décevant (20 €).

## ET AUSSI

**LE BAR DU BOUILLON.** Annexe du restaurant le Bouillon Racine, ce bar à vins au décor cosy dévoile une sélection pointue de 250 vins français, en mettant en avant les viticulteurs qui les font (Stéphane Tissot, Nicolas Grosbois, Alexandre Chartogne). À escorter de tapas chics : cecina, carpaccio de bar et de Saint-Jacques à l'huile de truffe, foie gras de canard, anguille laquée à la japonaise... Chaque mois, un dîner est organisé autour d'un vigneron qui vient présenter ses cuvées.

3, rue Racine (VI<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 44 32 15 64.  
Tj sf w.-e. Carte env. 20-35 €.

**REDD OBERKAMPF.** Quatre ans après l'ouverture de leur premier bar à vins à Montorgueil, l'ex-sommelière de l'Arpège et son associé néo-zélandais doublent la mise au cœur d'Oberkampf (dans ce qui fut la pizzeria Al Taglio). Un cadre coquet pour se plonger dans leur sélection de 90 vins de petits producteurs français et étrangers (souvent bio mais pas que) autour de planches de charcuterie et fromages (Claire Griffon) mais aussi de quelques assiettes plus cuisinées (saucisse Chistorra grillée, potimarron rôti et burrata, poule grillée et coulis de poivron rouge).

21, rue Ternaux (X<sup>e</sup>).  
Tél. : 06 38 87 38 59.  
Tj sf dim. Brunch sam. et dim. Carte env. 20-40 €.

**228 LITRES.** Ouvert à South Pigalle par Pierre Renaud, 26 ans, en partenariat avec le site de vente (aux enchères et en direct) de vieux millésimes iDealwine, ce bar à vins connecté tout en bois blond s'adresse aux amateurs et connaisseurs de grands crus, piochés parmi les 500 domaines référencés en ligne. À déguster sur place (10 € de droit bouchon), autour de sardines à l'huile ou de burrata, ou à emporter pour constituer une cave d'envergure ! Cours de dégustation les mardis et samedis.

3, rue Victor-Massé (IX<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 71 60 51 57.  
Tj sf dim. et lun. Carte env. 25 €.

**LA SEMAINE PROCHAINE**  
Dix jeunes chef(fe)s  
pleins d'avenir

BLOU