

# NOUVEAUTÉS



PAR EMMANUEL  
RUBIN



## MARROW

**GENRE:** entre comptoir et archétype, un point de chute où quartier, cocktails et compositions en assiettes volantes assurent autant qu'ils rassurent la scène bobophage. Et voilà comment un certain conformisme de saison n'interdit pas le bon temps, bon ton.

**PRIX:** env. 35 € sans vin, ni cocktail. Tarama de maquereau : bon détournement. Saucisse roll, pickles abricot-concombre : distrayant. Joue de bœuf, hollandaise fumée, épinards : quasi à trois cœurs.

**AVEC QUI?** Un faubourgeois.

**BONNE TABLE:** celle côté pilier (pour deux) ou comptoir en solo. Service proactif.

128, rue du Faubourg-Saint-Martin (X<sup>e</sup>).  
Tél. : 09 81 34 57 00. Uniquement le soir, fermé dim. et lun. Métro : Gare de l'Est.



## AU BŒUF COURONNÉ

**GENRE:** dopé par l'inédit d'un hôtel dédié (avec vue sur la Villette) et un toilettage revu dans le sens vintage, le dernier des antres viandards porte beau, dégaine ses larges lames et les viandes qui accompagnent, emballe surtout tout un Paris dans sa mémoire vive.

**PRIX:** env. 40-50 € sans les vins. Menu à 34 € (demi-bouteille et café compris). Six escargots : sans histoire. Faux-filet, béarnaise, pommes soufflées : on était là pour cela et pas déçu ! Omelette norvégienne flambée Grand Marnier : bien à sa place.

**AVEC QUI?** Grandes gueules en bande.

**BONNE TABLE:** la 41, tout au fond, en voisinage du nouveau patio. Service tradi.

188, avenue Jean-Jaurès (XIX<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 42 39 44 44. Tlj jusqu'à minuit. Métro : Porte de Pantin.



## BRASSERIE THAI

**GENRE:** si une enseigne suffit parfois à exprimer toute une adresse, celle-ci est alors franchement opportune à prouver que l'élan des soupes, salades et riz de Siam est parfaitement soluble au petit galop des brasseries.

**PRIX:** env. 25-30 € à la carte, menus à 12 et 15 €. Salade Som Tam (papaye râpée, riz) : rondur aigre-douce. Khao Pad (riz et légumes sautés, tofu et porc) : nourrissante. Ice Roll kiwi : amusante glace servie en rouleau.

**AVEC QUI?** Une souriante.

**BONNE TABLE:** côté banquette. Service accommodant.

5, rue Poulbot (XVIII<sup>e</sup>).  
Tél. : 09 86 53 43 32. Tlj.  
Métro : Abbesses.



## CAFÉ INEKO

**GENRE:** bonne mouture de lunch box, où les petites Alice des temps contemporains se retrouvent sans lapin farceur ni théière sauteuse mais avec tout ce qu'il faut de salades, sandwiches et céréales plutôt coquettes.

**PRIX:** env. 25 €. Salade de petit épeautre et légumes crus : bonne croque. Scone avocat-feta : malin. Cookie chocolat : bien, bien.

**AVEC QUI?** Une herbivore.

**BONNE TABLE:** la 3. Service relaxant.

13, rue des Gravilliers (III<sup>e</sup>).  
Tél. : 09 67 87 23 10. Tlj sf dim., lun. et mar. (din.). Métro : Arts et Métiers.



**LIEU :**  
31, av. de Versailles (XVI<sup>e</sup>).  
**TÉL. :**  
01 42 15 55 70.  
**HORAIRES :**  
Tlj sf dim., lun., mar. (dég.)  
et mer. (dég.).  
**MÉTRO :** Jasmin.

## COMICE

**J**e n'aurais jamais pensé, un jour, devoir préciser, au rythme où se déconstruisent les menus, qu'il y a ici une carte où - les entrées précèdent les plats qui, eux-mêmes, annoncent les desserts. Il est vrai que si l'adresse n'a pas deux semaines, on lui en donnerait volontiers quelques-unes de mieux, tant elle s'y entend à ne pas caracoler dans l'altérité. Une adresse déjà bien dans le pli de l'avenue de Versailles, dans les dispositions de ce XVI<sup>e</sup> - là avec la salle en convenance plus qu'en décor et les nappes

plissées comme certaines jupes. Il y a bien un chef sortant de sa coquille, Noam Gedalof, longtemps second du Sergent Recruteur, Etheliya Hananova, sommelière courant la fine étiquette mais l'un et l'autre soucieux de calmer le jeu, de nous remettre au centre de la table, de ne pas lâcher la bride à ces repas, où l'assiette finit par tordre les têtes. Le modèle assume le bourgeois : produits du dimanche, recettes sans contrainte ni contrition et jolie mise en sauce (crème de moelle, sauce au porto, sabayon de cresson).

S'y ennuie-t-on ? Peut-être mais avec tact et talent. Le goût de la politesse !  
**Avec qui ?** Un(e) automnal(e).  
**Une, deux, trois assiettes...**  
Huitiers Prat-Ar-Coum : parfaites à lancer les débats. Velouté de girolles, beurre noisette, fines herbes, lard di Colonnata : néoclassique. Lotte rôtie, oignon rouge, panais, betterave, sauce au porto : bécébébé.  
**Service ?** Gentiment « maîtresse de maison ».  
**L'addition ?** Dans les hauts quartiers, env. 60-80 €. **Quelle table ?** La banquette. ■





# Anne Goscinny

## fait son numéro

# FIGARO SCOPE

• RESTOS • EXPOS • CINÉMA • THÉÂTRE • MUSIQUE



**UN  
DERNIER  
VERRE  
AVEC  
YVES CALVI  
P. 21**

