



HACHÉ MENU PAR EMMANUEL RUBIN

SIENNE, ICI, C'EST SAINT-CLOUD!

Avec ses rues souvent crasseuses, ses adresses parfois lasses, ses embarras de circulation et ses incongruités d'addition, tout se passe comme si le Paris à table n'avait aujourd'hui d'énergie que pour nous pousser vers la sortie. Longtemps que ses environs, sa banlieue, sa petite couronne n'avaient pas affiché pareil mordant. Les nouveautés y fleurissent, les talents y bourgeonnent et les couverts courent à croquer au printemps d'ouest-périph. Encore un petit effort, une bonne dose d'Hidalgo, et l'appétit se réjouira de claquer les portes au beignet de la grande ville. Du côté de Saint-Cloud, un bistrot fait le pont et promet de faire Sienna. Courons voir!

La ville en parle Les avenues sont sages, les arbres semblent peignés à soigner leurs branches sur le côté, les petits pulls flottent sur les épaules aussi bien qu'à La Baule et, chaque week-end, la ville sort au marché comme elle filerait au théâtre. Une province à trente minutes de Notre-Dame. Les halles sont neuves, la place au centre du presque village et notre double étage de bistrot s'annonce «désertant» à l'heure de ses murs en verrières. C'est samedi soir mais, ici, toute la ville en parle, se balance des buzz Léa Salamé et des plateaux télévisés, pour leur préférer l'arrivée d'un chef voisin et primo-étoilé. Baptiste Renouard, chez Ochré, à Rueil-Malmaison.

Belles manières ménagères Et la carte, et l'assiette de ne pas traîner à hausser les petits plats vers les grands et le bon sens ménager vers ce qu'il faut de chics bonnes manières. Les escargots ont lâché leur coquille au creux de l'assiette pour soutenir les rondes billes de cromesquis éclatant leur chair et leur beurre d'ail, le chou craque à s'attendrir d'une fine chair paleron-joue de bœuf et le chocolat du dessert emballe dans son souvenir de chocolat chaud, remarquable à conjurer le coulant et le moelleux, le vice et le versa. Trois plats justes, honnêtes et sincèrement contemporains qui nous rappellent les temps où Paris se l'échappaît belle et bonne à se retrouver dans ces auberges du Lion d'Or, du Cheval Blanc, du Coq Hardi et autre Quatre Vents.

MAIS ENCORE...

LE SERVICE. A parler vrai, on sent en salle cette crise aujourd'hui traversée par le métier, la désertion des cadres, les pros partis on ne sait où et, ici, remplacés au plateau levé par quelques bonnes volontés pas complètement formées, un peu tremblantes, la chemise flottante mais touchantes à y mettre du leur. Indulgence de mise!

LE PUBLIC. Le bonheur retrouvé des samedis soirs qui sortent, l'adresse complète de bas en haut, une famille fêtant l'anniversaire de la petite dernière, les jeunes couples se bouffant encore des yeux, les vieux mariés à deux plats de se réconcilier, des mecs promettant de vite se retrouver aux cigares du fumoir, des filles feignant de les ignorer en lorgnant ce qu'il y a en dessert. Tous loin d'Uber, hors Netflix.

EST-CE CHER? Plutôt économéni-que. A toute heure, environ 15 € la dinette. Au déjeuner, formules à 35 € et 42 €. Au diner et à la carte, environ 60 €.

FAUT-IL Y ALLER? Une aubaine pour ceux de Saint-Cloud, une balaie pour les autres.

46 boulevard de la République, Saint-Cloud (92). Tél. : 01 86 04 07 48. Tj sf dim. et lun., de 9 h à 22 h.



Le Bar des Maillets d'Argent (5).

CONGÈNE THOMAS CAMPAON, BENTILE CHABROLLE, LE MINA, ETIENNAZ, MICHIO

d'un restaurant de bords de mer. Dans un décor contemporain vitaminé et joyeux, les belles matières (velours, cuir, marbre) occupent une place privilégiée aux côtés de créations lodées (œuvre murale en coquillages). Le grand comptoir invite au partage tandis qu'à l'étage, le cadre enveloppant est plus propice à l'intimité.

LE BRUNCH. Le pain au sarrasin et les viennoiseries du pâtissier Pierre Chirac, livrés le matin même, sont accompagnés de beurre salé, confitures et pâte à tartiner maison. À suivre, œufs au choix aux inspirations outre-Atlantique : en bagel garni de saumon fumé et crème crue, en avocado toast, en brouillade ou mollets sur du pain et surmontés de saumon fumé, sauce hollandaise onctueuse et œufs de truite iodés qui éclatent en bouche. Les grandes faines complètent avec un crudo, des huîtres ou des pancakes (hors menu). Pour finir, coupe de fruits frais ou fromage blanc et granola.

BRAVO. Le décor soigné et le cocktail (Bellini ou Mimosa) compris. DOMMAGE. L'absence des crudos signature dans la formule brunch.

Le plus branché Café Pimpin 20€

BRUNCH : 20-30 € à la carte (WE et jours fériés de 11 h à 16 h). 17, rue des Panoiaux (20°). Pas de tél. Tj sf lun.

LE LIEU. Installé depuis novembre au cœur de cette voie charmante et vivante de Belleville, le Café Pimpin troisième du nom (après le 18° et le 17°) séduit, du petit déjeuner au goûter, les habitants du quartier, autant dans son intérieur lumineux et brut inspiré des lofts gentrifiés (brique, sol béton, lampes industrielles - déjà vu, mais efficace - que sur sa vaste terrasse peuplée de tables d'hôte.

LE BRUNCH. Pas de formule mais une carte dédiée, aux influences multiples : de l'œuf coque-mouillettes, tartine beurre-confiture et viennoiseries au scone toasté, en passant par le granola, la shakshuka et feta (blindée d'herbes fraîches) ou encore l'avocat en toast ou toastie (une sorte de panini croustillant, la spécialité maison reconfortante). Sans oublier les desserts US en vitrine (cookie, carrot cake, banana bread) et les boissons fraîches maison (citronnade, ginger beer, thé glacé). De quoi se composer un honnête repas à prix doux.

BRAVO. La terrasse XXL au calme, le petit espace enfants.

DOMMAGE. L'absence de café filtre dans un lieu qui soigne pourtant le sourcing de ses grains (Lomi).

Adami, incorrigible Italie

Emmanuel Rubin

Pigalle se gagne une nouvelle table transalpine, sous la houlette de l'Helvético-Américain Christopher Kelsey et du chef Marco Sergiampietri. Une belle surprise.

Avant même de s'attabler au long, au verre, au blanc, au marbre et au miroir de ce travelling de neuve trattoria, on fatiguait déjà de ne plus pouvoir la justifier après toutes celles qui, semaine après semaine, l'ont précédée et en attendant, docile, les prochaines, les suivantes, les casa ceci, les castus belli.

À se demander s'il y a encore des chefs entre Naples et Bologne. Certes, si, cette fois, le jeune patron s'annonce helvético-américain (pourquoi pas), le chef ne manque pas de musiques au patronyme (Marco Sergiampietri) et n'a rien perdu de son accent toscan, après avoir pourtant ricoché au Carpaccio du Royal Monceau, au George-V de Simone Zanoni, chez Darroze comme à l'Atelier Robuchon. Tout cela bien joli, recta



ADAMI 19 bis, rue Pierre Fontaine (9°). Tél. : 07 60 87 02 64.



MORALES : Tj sf dim. et lun.



MÉTRO : Pigalle

Est-il permis d'avouer qu'on ne cherchait même plus vraiment à se fatiguer pour justifier cette adresse qui, croyait-on, ne s'épuisait elle-même pas trop à s'ajouter aux petites faines de Pigalle en complétant la carte légèr

ce pour qu'on y croie encore. È miracolosu sporgersi! AVEC QUI? Eva. UNE, DEUX, TROIS ASSIETTES... Asperges blanches, kiwi et cynar (liqueur d'artichaut) : on les a d'abord crues mal égoutées avant de comprendre qu'il y avait là une eau opportune et parfumée. Caramelle farcie au lapin à la cacciatora et fromage de chèvre : en forme de bonbon allongé, des pâtes nouilles de partout. Soupe de fraises, amandes et crème de citron : frugale, fruitée, frémissante. DANS LE VERRE? La carte est courte mais bien sentie. Va donc pour deux



Adami (9°).

CAPUCINE PETIT



Yushin

Genre : on n'aurait pas hésité à ajouter ce blond sushi de Neuilly-sur-Seine par parmi les tout meilleurs de la capitale s'il n'y avait eu ce riz, certes d'une belle densité mais si peu tiède, pour ne pas dire froid. Un petit regret de température que rattrapent des poissons sélectionnés et ciselés dans les hautes volutes par le chef Shuhei Yamashita (ex-Kinugawa et Ran).

Prix : au déjeuner, menus à 55 € et 75 € (hors dessert). Au diner, menus à 89 €, 130 € et 150 € (carte blanche, au comptoir). Mention aux sushis maquereau, oursin, thon gras et au makii unagi (anguille).

Avec qui? Une fine lame. Bonne table : aux banquettes le midi, au comptoir le soir! Service impeccable. 77, rue Chauveau, Neuilly-sur-Seine (92). Tél. : 09 88 52 88 24. Tj sf dim., lun., mar., et mer.

Métro : Pont-de-Neuilly et Pont-de-Levallois.



Iné

Genre : séance de rattrapage avec ce petit spot nippon ordonnant, au déjeuner, un trio de bento, impeccable, à nous rappeler que ces plateaux sont au dressage culinaire ce que la maniaquerie est au rangement. Ici, tout à sa place, bien à sa place, la chef Sarah Ueta comprise puisque reconvertie et passée du luxe à la food.

Prix : environ 20-30 €. Notre préféré : le bento viande (riz, edamame, sauce de carottes façon kinpira, salade de potiron, aubergines sauce miso, courgettes au four, steak haché japonais, porc et bœuf). Avec qui? Un collègue de bureau. Bonne table : la première sur votre droite, en entrant. Service de circonstance et donc bien carré. 29, rue d'Enghien (10°). Sans tél. Au déjeuner seulement, tj sf sam., dim. et mer. Métro : Strasbourg-Saint-Denis.



Peppe Étienne Marcel

Genre : le très napolitain patron Giuseppe Cutraro aura bientôt autant d'adresses (Paris, banlieue) que de parchemins (champion du monde, meilleure pizzeria d'Europe, pizza maker 2022). On pourrait commencer à se méfier mais, à deux pas des Halles, rien à reprocher à la dernière en date qui tient toujours aussi bien la croûte.

Prix : 25-35 €. Arancini pistache : taille boulette. La Regina : classique, bordure bien dorée, garniture généreuse. La Championnelle du monde (sauc tomate jaune, Parme 24 mois, mozza, amande grillée, provolone, confiture de figue) : une vraie personnalité. Avec qui? Mémé. Bonne table : en terrasse ou côté véranda. Service sportif. 11, rue Étienne Marcel (1er). Sans tél. Tj (en continu le week-end). Métro : Étienne Marcel.