

INFRA ROUGE

Isabelle Carré
L'AUDACIEUSE

EN VENTE NULLE PART
www.infrarouge.fr

189

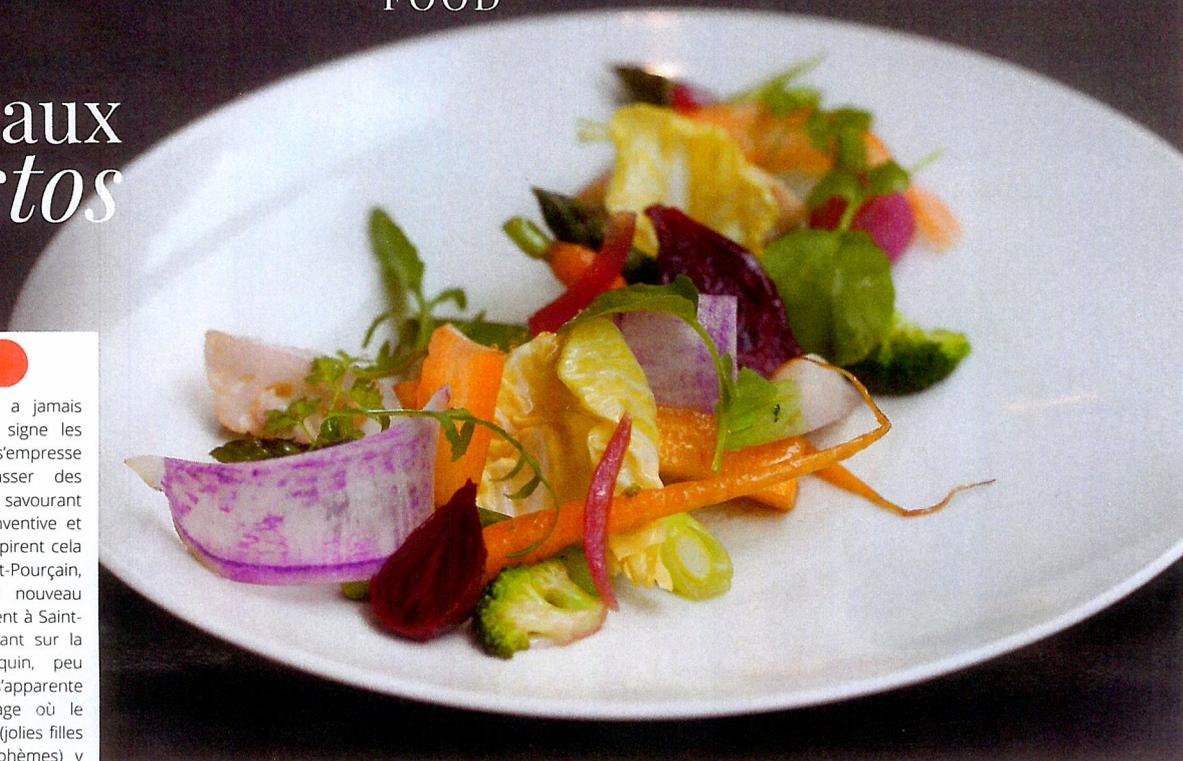
Nouveaux restos

Par Aude Bernard-Treille

RACINES DES PRÈS

David Lanher ne nous a jamais déçus. Ce restaurateur signe les jolis endroits où l'on s'empresse de réserver pour passer des moments conviviaux en savourant le must d'une cuisine inventive et savoureuse. Ses lieux inspirent cela (Caffè Stern, Bon Saint-Pourçain, Racines, Panache...). Le nouveau Racines arrive discrètement à Saint-Germain-des-Près. Donnant sur la place Saint-Thomas-d'Aquin, peu passante, le bistrot chic s'apparente à celui d'un petit village où le microcosme du quartier (jolies filles et bourgeois parfois bohèmes) y laisserait bien son rond de serviette. La tapisserie joue avec le gris souris rassurant, les chaises en cuir rappellent qu'ici on aime travailler la matière et les produits bruts. Cabillaud confit, salade de tétragone et fenouil, tataki de bonite de Saint-Jean-de-Luz... Alexandre Navarro (passé chez Anton ou Ducasse) le fait à merveille avec une carte renouvelée au gré des envies où les sucs, jus et légumes crus se marient avec des poissons ou des viandes à la cuisson parfaite. Un régal !

Menus à 29 et 35 € pour le déjeuner, carte le soir.
1, rue de Gribeauval, 75007 Paris.
Tél. : 01 45 48 14 16.



PINK MAMMA

Big Mamma (East Mamma, Mamma Primi) arrive à Pigalle avec une grande trattoria où, cette fois, la spécialité sera de griller des T-Bone steaks de 1 kilo et des Tomahawk steaks de 2 kilos grâce à un barbecue de 3 mètres de long où brûlera un mix de bois de cerisier et du quebracho pour donner un goût incomparable à la viande. Le rapport avec l'Italie dans tout cela ? La Fiorentina de Toscane. Un énorme et sublime T-Bone steak (une côte de bœuf) cuit au grill, comme le veut la tradition. Une recette italienne avec un produit français car « en France, on trouve la meilleure viande au meilleur prix ». D'ailleurs, les vaches sont achetées entières, nourries au maïs, sans OGM, sans antibio, sans hormones. Un pari pour offrir le « bon » à tous. Et pour que la viande soit extraordinairement tendre, elle mature 45 jours. *Molto bene !*

20 bis, rue de Douai, 75009 Paris.

