

version

femina

femina.fr

PARIS & MOI

Je voyage avec les
fast-goods et je
sauve la planète
à Longchamp

PSY

PERSONNE
NE M'ECOUTE!

DES
DESSERTS
GIVRES, MAIS
PAS TROP...

VILLAGES
DE FRANCE
En coulisses avec
Stéphane Bern

ON A
RENCONTRE
CEDRIC
KLAPISCH

VACANCES
A CHACUNE
SA VALISE

BEAUTÉ

au soleil

les quinze bonnes questions à se poser

Semaine du 12 au 18 juin 2017



LE TRUC EN PLUS
Pétillants et vins naturels sont à l'honneur. Avec les conseils avisés et sans prétention du sommelier !

Alexandre Navarro

LE NATUREL A TOUT BON !

David Lanher, le restaurateur incubateur de jeunes pousses, déploie **Racines des Prés** sur la rive gauche et confie les pianos à Alexandre Navarro. Verdict ? **Une cuisine vivante et vivifiante.**

Racines 2 est mort ! Vive Racines des Prés ! C'est dans un troquet d'une ruelle calme débouchant sur la commerçante rue du Bac que David Lanher a choisi d'implanter son nouveau bistrot beau-bio. On ne change pas une équipe qui gagne... on la renforce et on lâche la bride. Cuisine centrale ouverte autour de laquelle on peut prendre place, tables qui peuvent empiéter sur le trottoir pour profiter du soleil, intimité du fond de la salle, le lieu est certes petit mais joliment optimisé et plein de charme. La carte toujours succincte (trois entrées, quatre plats et trois desserts) ne joue pas la pérennité mais surfe sur les envies et les produits disponibles issus de circuits courts et raisonnés (Terroirs d'Avenir, volailles de chez Bénédicte Poisot, produits noirmoutins...). La partition évolue donc chaque jour, sans gros chamboulement pour autant. On se laisse surprendre par une assiette de légumes al dente,

étuvés au thym et au citron, qui nous ferait presque oublier nos velléités carnivores, surtout après avoir enfoncé sa fourchette dans un œuf crousti-fondant sur un lit de courgettes en salade. Ce jour-là, le merlu était accompagné de pois, de quelques fèves et d'un pesto huile de pépins de raisin-ciboulette-gingembre démoniaque. Le déjeuner s'achève dans un éclat gourmand avec une crème onctueuse mariant un chocolat caramélia, une tuile au gruë et un nuage de café expresso. Jus, réduction, aromates, le chef trentenaire sublime ce que dame nature a de meilleur grâce à un savoir-faire acquis auprès des plus grands : Constant, Anton, Ducasse...

E.D.

Du lun. au ven. de 12 h à 14 h et de 19 h 30 à 22 h 30, le samedi de 19 h 30 à 22 h 30, au 1, rue de Gribeauval, 7°. 01 45 48 14 16.
À midi : deux menus à 29 et 33 €, le soir, uniquement à la carte (à partir de 50 €).

TAVERNE ÉGÉENNE

L'esprit des Cyclades souffle sur Montmartre ! Saisonnière et moderne, la cuisine de la jeune toque franco-grecque Mikaëla Liaroutsos mérite l'escale dans sa pimpante échoppe bleutée baptisée **ÉTSI**. Feta aux pleurotes relevés à la poêle, velouté d'artichauts servi avec une purée d'olives noires de Kalamata, sheftalia de porc et pita grillée... voilà pour la carte des mezze, qui change régulièrement, et des plats à partager ou à déguster en solo. Une odyssée culinaire que l'on honore d'un verre de moschofilero du Péloponnèse, bien minéral et fruité.



Du mar. au sam. de 12 h à 14 h et dès 19 h, 23-25, rue Eugène-Carrière, 18°. 01 71 50 00 80. De 13 à 18 €. c.d.

C'EST L'HEURE DU DÉJ' !

On opte pour des **fast-goods** qui nous font voyager.



C'est bon comme là-bas...

Choisir, c'est renoncer... Que de dilemmes gustatifs chez **Graine**, le bar à couscous (mais pas que !) du 8^e, dans lequel on a envie de tout goûter. Des casse-croûte (poulet ou bœuf marinés) aux shakshukas (une sorte de ratatouille avec ou sans boulettes), aux kémias en passant par les fameux couscous, tout est divin, parfumé et fait maison, avec des produits frais livrés chaque matin. De plus, Graine assure la livraison, pour ceux qui restent coincés derrière leur ordinateur. E.D.

Du lun. au ven. de 12 h à 15 h, 40, rue de Berri, 8° (01 40 74 04 76), ou 7, place Saint-Augustin, 8° (01 45 22 95 78).
Formules de 12,90 à 14,90 €.



Bombe latine

C'est LA sensation food du moment. Chez **Isana**, fringante cantine latino, le tartare de poisson mariné typique de la cuisine péruvienne est nature ou version Nikkei (sauce soja, graines de sésame grillées). Il complète avec une garniture métissée : quinoa, purée de patate douce, maïs grillé, oignons rouges, coriandre. Viandes braisées du Mexique et empanadas d'Argentine complètent la carte ultra-fraîche. Aux manettes : Jean-René Chassignol, féru de gastronomie sud-américaine, concocte des plats minute, sous vos yeux. Bonus dessert, une mousse aux mûres des Andes, pour une sortie tout en légèreté. C.D.

Du lun. au ven. de 12 h à 14 h 30, 7, rue Bourdaloue, 9°. 01 42 45 18 72. Plats de 4,50 à 13 €.