



NOUVEAUTÉS



PAR EMMANUEL RUBIN



SHIRVAN

GENRE : dans l'aspiration (déjà une demi-douzaine d'adresses), dans l'inspiration (ici, l'idée d'un café de partage mêlant les orientés) mais Akrame, pour l'heure et pour cette fois, un peu perdu à trop vouloir prouver. Sa cuisine à belle hauteur rattrapant avec peine les précipitations (carte illisible, prix vaches, déco post-bling).

PRIX : env. 70-100 €. Chou-fleur rôti : biblique. Pain brioché à l'ail : on en ferait son repas. Épaule d'agneau rôtie : dans son intégrité. Millefeuille aux agrumes (pour deux) : quinze centimètres de volupté.

AVEC QUI ? Amir.

BONNE TABLE : la 103. Service « showman ».

5, place de l'Alma (VII^e).
Tél. : 01 47 23 09 48. Tlj.
Métro : Alma-Morceau.



BOLLYNAN

GENRE : après Montorgueil, l'enseigne investit les boulevards, épatante à chahuter le cliché de l'indien de quartier. C'est frais, dispo, concentré sur une dizaine de basiques traités en totale transparence jusqu'à ces nans douilletts, cuits minute, face client.

PRIX : env. 15-20 €. Brochettes de poulet tikka : belles pièces, moelleuses, avenantes. Poulet massala : relevé sans être abrasif, franchement plaisant, à éponger d'un nan à l'ail. Perle des Indes : vite étouffant.

AVEC QUI ? Priyanka Chopra (les bollyfans comprendront...).

BONNE TABLE : côté banquette. Service bien délié.

10, bd Poissonnière (IX^e).
Tél. : 09 82 25 26 57. Tlj de 8 h à 23h30. Métro : Bonne-Nouvelle.



CO BA

GENRE : il y avait là une brasserie dans l'abattage, triste et transalpine, remplacée par cette espèce de saloon déglaçant nems, gyozas, bo bun et autres standards des cuisines de rue asiat'. Ceux-là plutôt efficaces à se retrouver sur les grands boulevards.

PRIX : env. 20-25 €. Nems au poulet : bravounets. Bo bun : honorable mais peu touffu. Loc Lac de bœuf (riz à la tomate, œuf au plat, légumes) : la viande un peu ferme, dommage!

AVEC QUI ? Un Asie-muté.

BONNE TABLE : la 15 ou en terrasse couverte. Service grande vitesse.

21, bd Bonne-Nouvelle (IX^e).
Tél. : 01 40 26 72 53. Tlj.
Métro : Bonne-Nouvelle.



AUX CRUS DE BOURGOGNE

GENRE : reprise boîteuse de ce patrimonial du bistrot parisien portant toujours aussi beau son velours 1900 mais encore malhabile à maintenir la fibre bourgeoise et son frisson saucier. Un cœur pour encourager !

PRIX : env. 40-50 €. Escargots de Bourgogne : pas cuits ! Poularde de la cour d'Armoise, sauce au vin jaune : y'a-t-il une sauce dans l'assiette ? Crème caramel : somme toute, correcte.

AVEC QUI ? Un fan de Malraux, jadis fidèle des lieux.

BONNE TABLE : la 15. Service parisien pur jus.

3, rue Bochoumont (IX^e).
Tél. : 01 42 33 48 24. Tlj sf som. et dim. Métro : Sentier.



LIEU : 221, rue du Faubourg Saint-Honoré (VII^e).
TÉL. : 01 47 23 00 00.
HORAIRES : Tlj sf dim., de 10h à 20h.
MÉTRO : Ternes.

MAISON NORDIQUE

Au chic des Ternes et de Monceau, dans cette rue du Faubourg-Saint-Honoré qui lui va comme un gant, retour et remise en beauté du plus parisien des rendez-vous nordiques avec cette ambition désormais affichée d'être un peu plus, et surtout un peu mieux, qu'une simple boutique à trancher le saumon. Non seulement, épicerie (très) fine et traiteur haussent le niveau des caviars, harengs,

taramas, poissons fumés et autres joyusetés slavo-scandinaves mais, histoire d'affirmer la transparence, la Maison se pique, à présent, de quelques tables à déguster, où ces fameuses nourritures venues du froid, avenantes comme poupées russes, glamours comme beautés blondes, prouvent que l'on peut être ravissantes sans être fatalement idiotes.
Avec qui ? Viggo Mortensen.
Une, deux, trois assiettes... Crab

cake, coleslaw : tout en fraîcheur.
Koulibiac de saumon : texture et moelleux.
Burger blinis saumon : bien échafaudé (saumon bio, tarama, salade, blinis maison sarrasin).
Service ? Une petite leçon d'élégance...
L'addition ? Env. 40 € avec un verre (sancerre blanc de chez Vacheron).
Quelle table ? Sur la gauche, en entrant, droit au marbre du petit comptoir. ■

ANNE-DANIELLE TRICH