



PARIS A MOINS DE 30 €

Augustin

Le quartier Denfert file à un sacré train. Après la Cantine du troquet de Christian Etchebest, c'est au tour d'Augustin Grisoni, ancien propriétaire de deux jolies Villa corse, à Paris (XV^e, XVI^e), de s'offrir un bistrot néobourgeois aux allures insulaires et aux contours canailles. Des murs lasurés, un sol à damier, de nombreux points de lumière en suspension et une cuisine vitrée dans laquelle officie Vincent Deyres, ancien chef étoilé de Calvi. Sa raviolle de gambas se glisse dans une bisque aux agrumes bien concentrée, et son artichaut creusé à cœur est garni d'une farce fine, de foie gras poêlé et recouvert d'une impecca-



ble sauce Périgieux (réduction de vin blanc et de truffe). Mais, ce soir-là, l'affaire s'est légèrement corsée : des courgettes hors saison, parmi les légumes du pot-au-feu (carotte, céleri, navet), escortaient un suprême de volaille fermière braisée au champagne. Heureusement, avec des linguine parfaitement al dente à la poutargue et aux coques, l'île s'est refait une beauté avant l'arrivée de

redoutables pâtisseries maison : excellent millefeuille à la vanille bourbon et espuma fève tonka. Sur une belle carte des vins, le sartène du domaine Sant Armettu, cuvée Myrtus (48 €), avec ses puissantes notes de sous-bois, reste la meilleure manière de prendre le maquis. **CHARLES PATIN O'COOHOON**

79, rue Daguerre, Paris (XIV^e),
01-84-15-02-02 Plat du jour 19 €
Menu 38 € Fermé les dimanches