



à boire et à manger

style de ville

Textes : Jérôme Berger, Philippe Toinard, Cécile Wisniewski

brasserie corse et basque



© Inside 300

Augustin

En quelques jours, la rue Daguerre s'est enrichie de deux nouvelles adresses. Au 89, exit le Plan B remplacé par Christian Etchebest qui ouvre ici une nouvelle Cantine du Troquet. Dix portes d'immeuble plus loin, le Bistrot des Pingouins tire sa révérence pour laisser place à Augustin, imaginé par Augustin (on n'est jamais si bien servi que par soi-même) Grisoni, créateur au siècle dernier de l'enseigne Villa corse. Du coup, le patrimoine culinaire de l'île de Beauté se faufile dans le menu-carte avec une poignée de châtaignes, un peu de brocciu, du bar corse et quelques citrons. Mais le Sud-Ouest a aussi son mot à dire par l'entremise du chef originaire du Pays basque qui ne lésine pas sur le boudin landais, la terrine de foie gras aux figues

ou encore la sauce Périgéoux qui escorte un artichaut frais farci.

En définitive, une brasserie au mobilier contemporain et murs de briques qui se fréquente quand on habite le quartier pour le millefeuille de brocciu aux légumes confits, avec d'inutiles petits points de sauce orange et vert dans le fond de l'assiette, et pour un réconfortant suprême de volaille braisée au champagne et foie gras. Amateurs de sauces, réclamez du pain et oubliez votre taux de cholestérol. On termine avec l'entremets chocolat et croustillant praliné, un peu esseulé dans l'assiette mais parfaitement équilibré entre chocolat et praliné. **_P.H.T.**

79, rue Daguerre, 14°. M° Gaité. Tél. : 01 43 21 92 29.
Fermé le dimanche. Plat du jour (semainier) : 19 €. Menu carte : 38 €.

pop-up café

L'heure de la pause

Pour présenter sa nouvelle machine à espresso automatique Caffeo Varianza, la marque de café Melitta s'installe cette semaine à la galerie-cantine-boutique Mel, Mich & Martin. Au programme, dégustation de café, bien sûr, que l'on peut accompagner d'un éclair spécialement créé pour l'occasion par L'Éclair de génie, mais aussi exposition d'objets anciens et contemporains parfois étonnants, liés à l'univers du café. **_C.W.**

Du 10 au 15 mars, 8, rue Saint-Bernard, 11°. M° Faidherbe-Chaligny. Entrée et dégustation de café gratuites : éclair Melitta, 4,50 €, aussi vendu dans toutes les boutiques L'Éclair de génie jusqu'au 31 mars.

boulangerie

À la baguette

Le prix 2012 de la meilleure baguette de tradition de la ville de Paris déménage ! Sébastien Mauvieux vient de s'installer aux Abbesses. Derrière la devanture de cette boutique 100 % parisienne, baguette donc, mais aussi meule des copains, pain au maïs, tarte au citron, flan à l'ancienne... Encore en rodage, mais une recommandation déjà : le pain aux raisins ! **_J.B.**

Maison Mauvieux, 59, rue d'Orsel, 18°. M° Abbesses ou Pigalle. Tél. : 01 42 23 62 81.