



SEMAINE DU **MERCREDI 5 AU 11 FÉVRIER 2014**

**LES NOUVEAUTÉS À LA CARTE**

**PREMIERSERVICE**

PAR **EMMANUEL RUBIN**

**RESTAURANTS**



♥♥♥♥ **CORETTA**

151 bis, rue Cardinet, XVII<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 26 55 55. Tlj. Métro : Brochant.

▲ Parmi les premières belles séquences de la nouvelle année, celle-là, comme on les aime : inattendue, pudique, frémissante à bien faire et d'une saine audace à se poster, là où personne ne serait venue la chercher. On est à deux pas de Paris lorsqu'elle claque la Porte de Clichy, à un pont des rails de Saint-Lazare, dans une ex-interzone du XVII<sup>e</sup> qui se patiente une réhabilitation verte et se découvre déjà un appétit avec ce Coretta, baby-building en extérieur de verre et intérieur double niveau où les matières radicales inventent un graphisme compliqué. Quelque chose de la promesse d'un lieu auquel la cuisine offre déjà présence, pertinence et percussion. Planotée par ceux de la Néva (néo-bourgeoise de bistrot bien campé dans le VIII<sup>e</sup>, depuis deux ans), il y a là comme la réconciliation du style et du bon sens. Des produits de haute source (ah, ce canard !), des saveurs marquées et une petite science de la liaison qui, prodige du culot, offre une personnalité dans un environnement d'anonymat. Du Rabelais remixé par Houellebecq.

**AVEC QUI ?** Peu importe mais quelqu'un de bien ! **ENTRÉE, PLAT, DESSERT ?** Veau et anguille fumée, bouillon au raifort : canaille dans l'esprit, frissonnant dans l'exécution. Canard de Madame Burgaud, poires, échalotes confites : exécution limpide et un canard (vendéen) d'anthologie. Sablé ananas, crème citron-yuzu : un peu plus dans la jollesse. **SERVICE ?** Une bonne balance entre bon genre et bagout. **L'ADDITION ?** Claire, honnête, précise ! Menus à 24 € (déjeuner), 33 € (deux plats), 39 € (trois plats). **QUELLE TABLE ?** Au déjeuner, au rez-de-chaussée. Au dîner, la 44.

♥♥♥♥ UNIQUE! ♥♥♥ GOUREZ-Y! ♥♥ RESERVEZ MAINTENANT! ♥ A VOS FOURCHETTES ♣ OUF, UN KILO DE GAGNE!

♥♥ **VIOLA**

80, rue Lemercier, XVII<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 42 63 59 61. Tlj.  
Métro : Brochant.

**GENRE :** en lieu et place du Bistral, une bonne surprise d'Italien chatouillant un peu les habitudes avec des assiettes qui témoignent d'un joli sens de la composition, en s'appuyant sur des produits de belle lignée, travaillés en ligne claire.

**PRIX :** menus à 18 et 22 € (déjeuner), carte env. 40 €.  
Tartare de gambas, agrume, pistache du Bronte, algue : plutôt aiguisé.  
Papardelle fraîche, oursin, tomate cerise : de bon niveau.  
Panettone maison et crème glacée au panettone : bien vu.

**AVEC QUI ?** Una bella.

**BONNE TABLE :** à droite, en entrant, près de la fenêtre ou la table d'hôte pour les amateurs du genre. Service vif.

♥ **BIANCA**

2, rue du Quatre-Septembre, II<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 42 97 43 32. Tlj.  
Métro : Quatre-Septembre.

**GENRE :** c'est un peu comme dans « La Java de Broadway », une table transalpine à penchant pizzaïole qui se la joue Manhattan, Little Italy mais qui gravite entre Bourse et Opéra. En clair, pas mal mais franchement « pas la vraie de vrai ».

**PRIX :** tarif syndical parisien, env. 30-35 €.  
Pizza napolitaine : garniture honorable, pâte craquante.  
Linguine alla vongole : le boulot est fait.  
Tiramisu : basique.

**AVEC QUI ?** Frédéric François.

**BONNE TABLE :** au fond, la 42. Service de bonne composition.

♥ **LE COMPTOIR DES RILLETES**

24, rue Navarin, IX<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 48 74 02 90  
Tlj sf dim. et lun.  
Métro : Saint-Georges.

**GENRE :** annexe du restau Les Rillettes, un mix épicerie-bistrot qui, entre maison de poupée et café de campagne, dispose une solide sélection à emporter, pour partie disponible à la dégustation. Voyons là un gentil petit coin d'appétit.

**PRIX :** entre 25 et 40 €.  
Tant qu'à s'y frotter, autant oser le bar à raclette revisitant le genre en proposant de choisir soi-même fromages (reblochon, morbler, cantal...) et salaisons (noix de jambon, poitrine séchée au poivre...).

**AVEC QUI ?** Copain, copine.

**BONNE TABLE :** celle au coin. Service en douceur.

♥ **CHAI D'ADRIEN**

31, bd du Temple, XI<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 42 63 59 61. Tlj.  
Métro : République.

**GENRE :** en embuscade de la nouvelle République, un croisement de brasserie et de bar à vins avec bouteilles stoïques et nourritures d'escorte acceptables. Si elle y met un peu d'esprit, l'affaire pourrait jouer les points de chute.

**PRIX :** entre 25 et 35 €.  
Sardines millésimées : vite fait, en passant par là.  
Planche mixte (charcuteries, fromages) : de bon niveau, tranchage feuille à feuille plaisant et excellent roquefort.

**AVEC QUI ?** Une vague connaissance.

**BONNE TABLE :** service déprimant. La 205/1.

**FIGARO SCOPE**  
LA MEILLEURE TABLE PRES DE CHEZ VOUS?  
La réponse avec notre application «Figaroscope» pour iPhone



**LE COIN DES GASTRONAUTES. Vous avez aimé... ZERDA CAFÉ :** 15, rue René-Boulanger, X<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 00 25 15.  
« Restaurant parfait et personnel sympathique. Semoule fine à souhait, très bonne viande, légumes excellents : c'est le meilleur restaurant de couscous de Paris. » (gerard) [www.lefigaroscope.fr](http://www.lefigaroscope.fr)