

Nous 4: une table pour soi, pour toi, pour nous

Par  [Emmanuel Rubin](http://plus.lefigaro.fr/page/emmanuel-rubin) (<http://plus.lefigaro.fr/page/emmanuel-rubin>) | Publié le 04/04/2018 à 06:45



Nous 4, un grand «chez soi» au détour d'un petit restau de quartier à Paris (XIIe). *Denis Dupouy / Le Figaro*

LA CRITIQUE D'EMMANUEL RUBIN - Stephen Browne signe une cuisine de connivence et de quotidien, éclore alors que le jour se lève et que le marché s'éveille. À partager!

C'est le petit restau que l'on a envie de prendre sous son aile et de garder par-devers soi, le petit restau qu'on est presque ravi de savoir en cachette d'une rue elle-même en embuscade, le petit restau d'un jeune chef (psst... Stephen Browne) enfin chez lui mais fidèle à ses appuis ([Constant](http://plus.lefigaro.fr/tag/christian-constant) (<http://plus.lefigaro.fr/tag/christian-constant>), [Ducasse](http://evene.lefigaro.fr/celebre/biographie/alain-ducasse-15134.php) (<http://evene.lefigaro.fr/celebre/biographie/alain-ducasse-15134.php>)). Jusqu'à ce que l'on se dise finalement que Nous 4, c'est aussi nous tous et que l'on s'oblige finalement à partager avec d'autres cette cuisine de connivence et de quotidien, éclore en même temps que le jour se lève et que le marché s'éveille, capable de vous convaincre d'un topinambour, d'une banane caramélisée comme un plaisir de dimanche et d'installer surtout un grand «chez soi» au détour d'un petit restau de quartier.

Avec qui? Vous 2!

Une, deux, trois assiettes... Salade de topinambours, noisettes, cresson: vivace. Merlu sistre moutarde: bien vu. Bananes caramélisées: gourmand à réveiller les souvenirs.

Service? Attachant.

L'addition? Menus à 20€ et 25€ (déj.), 30€, 37€ et 65€ (dîn.).

Quelle table? Celle près du radiateur.

Nous 4. (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10132357--nous-4/static/>) 3, rue Beccaria (XIIe). Tél.: 01 75 57 77 48. Tlj sf dim. et lun. Métro: Reuilly-Diderot.



Emmanuel Rubin

(<http://plus.lefigaro.fr/page/emmanuel-rubin>)

Ses derniers articles

[Patchanka: cool bistrot argentin](http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2018/04/04/30004-20180404ARTFIG00022-patchanka-cool-bistrot...) (<http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2018/04/04/30004-20180404ARTFIG00022-patchanka-cool-bistrot...>)

[Chez Justine, chic bivouac à pizzas et grillades](http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2018/04/04/30004-20180404ARTFIG00019-chez-j...) (<http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2018/04/04/30004-20180404ARTFIG00019-chez-j...>)