

www.leparisien.fr

## A VOS PAPILLES

# Loisirs

**75 LES MERVEILLES DE L'OUTRE-MER**  
C'est cette année, c'est la Polynésie française qui sera à l'honneur. Le salon de la gastronomie des outre-mer et de la francophonie a lieu à partir de demain. 120 stands pour faire le plein de saveurs avec animations folkloriques et concours de cuisine pour s'amuser.

- ▣ **Où** : Paris-Expo, porte de Versailles (hall 5.1).
- ▣ **Quand** : demain de 10 heures à 19 heures, samedi de 10 heures à 23 heures, dimanche de 10 heures à 19 heures.
- ▣ **Combien** : 10 € (gratuit - de 12 ans).

**75 CRABE ET BIÈRE, FALLAIT OSER !**  
C'est un mariage sur lequel on n'aurait pas misé un kopeck. Crabe et bière, c'est l'accord surprenant que propose le restaurant Crabe Royal pour son 1<sup>er</sup> anniversaire. Et ça marche. Pour 21 €, vous aurez droit à un jolli roll (petit pain) bien garni de chair de crustacé servi avec une bière belge et une salade. Le tout un cadre très « cabane de pêcheur ». Seul bémol : ça fait léger pour un repas entier !

- ▣ **Où** : 19, place de la Madeleine (VII<sup>e</sup>).
- ▣ **Quand** : du lundi au samedi de 12 à 22 h 30.



**93 MONDIAL DES ARTS SUCRÉS**  
Vous avez le bec sucré ? Vous voulez voir les meilleurs techniciens de la planète s'affairer aux fourneaux. Faites donc un tour au Mondial des Arts sucrés, concours international de pâtisserie ouvert au public et parrainé par le grand Pierre Hermé.

- ▣ **Où** : parc des expositions Paris-Villepinte, salon Européen.
- ▣ **Quand** : à partir de samedi et jusqu'à mardi.
- ▣ **Combien** : 50€ pour deux sur Internet (50€ l'entrée sur place). Valable les 4 Jours.
- ▣ **Se renseigner** : www.europain.com

### Rendez-vous Gastronomique

@parisiensortie

# CES CRÊPES-LÀ nous retournent !

Loin des crêperies classiques avec bolées à l'ancienne, ces tables-là renouvellent le genre. A tester sans modération pour la Chandeleur.



Chez Brutus, chaque galette porte un prénom féminin. Ici Annette.

et l'originale saumon-betteraves multicolores, parfumée à la menthe (13,50 €). Même euphorie côté sucré : la pomme tartin, noisette grillée, caramel au beurre salé (8,50 €) nous fait tomber à la renverse.

verte, vendue tout de même 3,80 €.

La version bretonne, avec champignons, comté, œuf brouillé, poitrine, crème fraîche et piment d'Espelette, offre un bon dosage des épices. La crème fraîche est bien fraîche, de la ferme. Dans la Provençale, les anchois n'étouffent pas le confit d'oignon et le goût du jambon. Bolée de cidre frais acidulé à 3,80 €. Les crêpes complètes, moins élaborées (à l'artichaut, oignon, andouille ou jambon du Pays basque), sont à 12,50 €.

En dessert, les crêpes du moment (11,80 €) collent à l'actualité, l'orange se marie avec le chocolat à Noël et le Breizh ose avec succès le mélange gingembre-caramel et chocolat. Il faut compter une trentaine d'euros par personne pour un déjeuner salé-sucré, avec une bolée.

- ▣ **Breizh Café**, 109, rue Vieille-du-Temple (II<sup>e</sup>). Tél. 01.42.72.13.77 et au 1, rue de l'Odéon (VI<sup>e</sup>). Tél. 01.42.49.34.73. Ouvert tous les jours.

### PARIS

PAR AC, VR, ET AH

**LA CHANDELEUR**, c'est demain ! Envie de sortir un peu des sentiers battus ? Voici une sélection de crêperies parisiennes qui poussent le bouchon (de cidre) un peu plus loin que les traditionnelles tables bretonnes.

**DU PLAISIR BRUT CHEZ BRUTUS**  
Ce Brutus-là se révèle charmant et très bien entouré : Yvonne, Paulette, Babette... Chaque galette au sarrasin (sans gluten) et crêpe au froment porte un prénom féminin joliment suranné dont l'intitulé fait immédiatement saliver.

Après avoir picoré à deux six roulés au saumon (crème fraîche, yuzu, aneth), on s'apprête à dévo-

rer Annette, aussi appétissante pour les yeux qu'en bouche, avec du jambon truffé venu d'Italie, une poêlée de champignons, du beau-fort et quelques pousses d'épinards. Un poiré fruité à portée de main, après avoir hésité avec l'un des 25 cidres proposés à la carte, nous nous accordons une pause digestive en observant la salle : du bois, du bleu, des plantes vertes et ce terrazzo (fragments de pierre naturelle), très tendance, décliné du comptoir au papier peint. Décidément, Brutus a du goût.

Dans l'assiette, voilà qu'arrive Martine avec sa compotée de pommes maison, crème de marron, fromage blanc frais et éclats de spéculoos. Chaque ingrédient est savamment dosé, pour une crêpe délicieuse et légère. Comblé, on se met déjà à prévoir le brunch à 22 €... Bah, quoi ? Il faut bien un peu de gourmandise dans ce monde de brutes !

- ▣ **Brutus**, 9, rue des Dames (XVI<sup>e</sup>). Du lundi au vendredi de midi à 14 h 30 et de 19 heures à 23 heures. Le samedi à partir de 12 h 30. Le dimanche, brunch de 11 h 30 à 16 h 30. Formule déjeuner (plat, dessert, verre de cidre) à 14 €. Tél. 09.86.53.44.00.

### KASHA, LE SARRASIN EN MODE CASH

Dans une crêperie, on tergiverse rarement sur la question des boissons : c'est bolée de cidre pour tout le monde, et basta. Mais chez Kasha (« blé noir » en russe), nouvelle adresse près du canal Saint-Martin, on s'amuse à sublimer le sarrasin avec des cocktails explosifs imaginés par le barman Hugo Pomarat, l'une des références en la matière.

Au premier abord, le lieu respire la prétention. Les nappes en dentelle et les bols rustiques laissent place à des canapés vert émeraude, des tables en marbre et des plantes suspendues au plafond. Presque trop sophistiqué. Et puis il y a ce conseil du serveur : « avec la crêpe au saumon, je vous recommande quelque chose d'amer comme le cocktail Hommage ».

Une fois la table remplie, on se dit que Kasha a de quoi pavaner. Le cocktail Titre (Calvados, bergamote, verveine et sel de Guérande) accentue le goût salé de la pâte, fine et croustillante. On peut se passer de cette option un peu coûteuse (12 €), tant les crêpes se suffisent à elles-mêmes : on adore la classique améliorée « œuf, jambon Prince de Paris, comté et sarrasin » (9 €)

- ▣ **Kasha**, 9, rue des Récollets (X<sup>e</sup>).

Du mercredi au samedi de midi à 14 h 30 et de 19 heures à 2 heures, dimanche de midi à 16 heures et de 19 heures à minuit. Tél. 09.51.76.34.26

### À L'AISE CHEZ BREIZH

Mieux vaut réserver pour garantir sa table en bois au Breizh Café. Cette adresse du Marais, déclinée à Odéon, attire du monde qui patiente sur le trottoir. La déco est tout de bois clair, des banquettes aux murs et le lieu se targue de servir, sur ses cartes « la crêpe autrement ». Les crêpes côté mer et côté terre, les plus originales, s'affichent à 14,50 €. Dommage que ce tarif n'inclut pas la salade

Il faut réserver pour déguster une crêpe bretonne au Breizh Café.



LPVA



Kasha dépoussière le genre avec ses crêpes originales et complexes.

LPVA