

Grand Paris

BONNES TABLES



Décoration minimaliste pour cuisine savoureuse, côté Réaumur-Sébasopol.

L'ADRESSE DU DIMANCHE Itacoa (2^e), cuisine voyageuse

7/10 Rafael Gomes a quitté son GrandCœur pour ouvrir Itacoa, un clin d'œil au Brésil et à la plage de son enfance. C'est un petit cocon souvent plein à craquer. Murs bruts, tables hautes, carrelage seventies et plantes vertes. Entre le bistrot et le coffee shop. Sans fioriture. Service gentil et discret pour une cuisine très savoureuse, ensoleillée et joliment voyageuse. Casquinha, farce de crevettes, lieu jaune, crabe et sauce coco, servie dans une coquille Saint-Jacques (14 euros); burrata des Pouilles ultra-tendre, coings au safran, pousses d'épinards et noix de cajou (13 euros). Filet de carrelot délicat, et bok choy (25 euros) ou très gourmande épaule d'agneau cuite quatorze heures (27 euros). En dessert, du tout doux pour affronter l'hiver avec le crémeux au chocolat blanc et fruit de la passion. Bon à savoir: à deux ou en bande sur la table d'hôtes centrale.

Itacoa, 185, rue Saint-Denis (2^e). Fermé dimanche soir, lundi et mardi. Brunch le dimanche jusqu'à 16 h. À la carte, entre 40 et 50 euros environ. Tél.: 09 50 48 35 78.

LA NOUVEAUTÉ DE LA SEMAINE Ibrik Kitchen (2^e), coffee shop tzigane

7/10 Ecaterina Paraschiv vient d'ouvrir la version restaurant de son coffee shop Ibrik. Murs bruts, tables en marbre, tapis et un masque mochoï pour accompagner une super cuisine roumaine. Savoureux pastrama de bœuf saumuré sous cloche et copeaux de truffes noires (12 euros); réconfortant goulasch de poulet bohémien et purée de pommes de terre (18 euros). Et en dessert, délicieux (et incontournable!) gâteau à la pistache, citron et rose (7,5 euros). À boire: ouzo ou cocktails à base de mastiha. Bon à savoir: service souriant.

Ibrik Kitchen, 9, rue de Mulhouse (2^e). Fermé le dimanche soir et le lundi. Formules midi: 13 et 15 euros. À la carte, entre 30 et 35 euros environ. Brunch le dimanche: 32 euros. Tél.: 01 70 69 42 50.

AURÉLIE CHAIGNEAU



Une grande maison chaleureuse qui penche du côté de l'Italie.

LA DÉCOUVERTE DE LA SEMAINE Malro (3^e), Méditerranée au choix

7,5/10 Malro, c'est le nouveau lieu de Denny Imbroisi. Après Ida (15^e) et Epoca (7^e), le chef investit l'ancien restaurant Beaucoup, dans le 3^e arrondissement. De l'ancien décor il n'a gardé que le magnifique bar doré et la verrière, qu'il a décalée de quelques mètres. Un patio, une salle immense, des lumières tamisées et de la musique pour s'ambiancer forment le parfait combo pour un dîner entre copains. D'ailleurs, ils sont là, les copains, en bandes joyeuses, en train de siroter de super cocktails on the rocks. Et pour accompagner tout ça, des petits plats méditerranéens. L'Italie par le ventre: pizzas divines et géantes (margherita; regina; Malro tartufo nero...); réconfortants plats de pâtes mais aussi savoureux houmous maison (avec boutargue!) et son pain chaud au zaatar; accras de morue au cœur tendre à tremper dans un super aioli. C'est bon, généreux, voyageur, partageur.

Malro, 7, rue Froissart (3^e). Fermé le dimanche soir et le lundi. À la carte, entre 35 et 40 euros environ (hb). Tél.: 01 42 77 38 47.

GRAND PRIX D'AMÉRIQUE

SURVOLTÉS !

VIVEZ EN GRAND
UN SACRÉ DE CHAMPION DU MONDE

VINCENNES
HIPPODROME
DE PARIS

1 PLACE ACHETÉE À 5€
=
1 PLACE OFFERTE

sur présentation de cette annonce

**DIMANCHE
27 JANVIER**

PROGRAMME

10 COURSES DE CHEVAUX

- 12H GRAND SPECTACLE ÉQUESTRE DE MARIO LURASCHI
- 13H 120 HARLEY-DAVIDSON, ARTISTES, MONSTER TRUCK, ÉCHASSIERS
- 15H DÉFILÉ DE LA GARDE RÉPUBLICAINE
- 16H GRAND PRIX D'AMÉRIQUE
- 18H FIN DES COURSES

TOUTES LES INFOS SUR
PRIX-AMÉRIQUE.COM

Visuel © L'Équipe © J.L. Le Frat © scoopjgg. Programmé sous réserve de modifications.



LALIQUE



ORGANISATEUR DE L'ÉVÈNEMENT



PR6910001