

PARIS GOURMAND

RESTAURANT | VIN | BONS PLANS

PAR RÉMI DECHAMBRE ET NICOLAS CHARBONNEAU.

ITALO-NIPPON

PAPI

Où ? 46, rue Richer, Paris (9^e).

Tél. : 06 10 01 20 32. Papirestaurant.fr

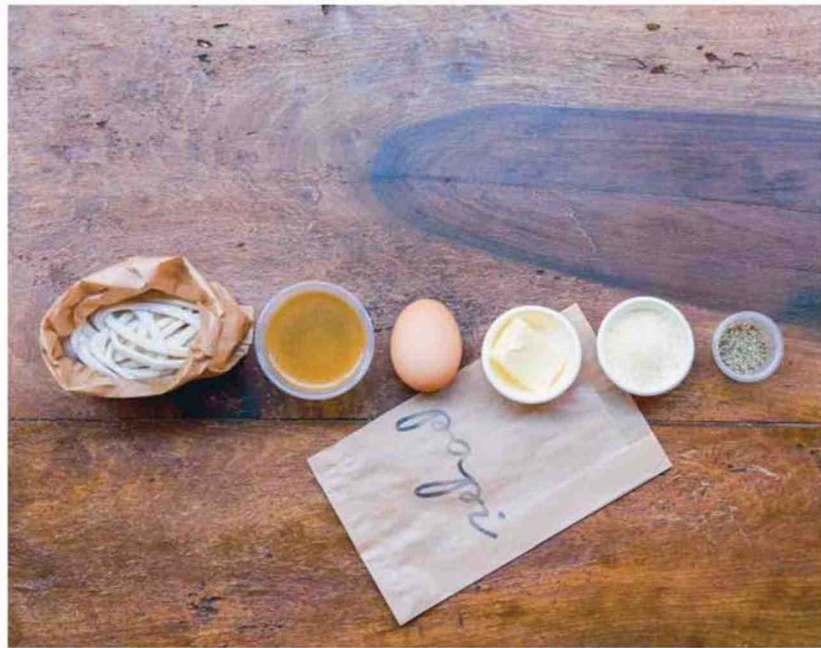
Quand ? Commandes à emporter et en livraison sur le site www.papirestaurant.fr, du lundi au samedi, de 12 heures à 14h15 et de 18h30 à 21h30.

Combien ? Le prix de la qualité!

Pizzas de 11 € à 18 €. Charcuteries de 8 € à 14 €. Sélection de vins nature de 12 € à 40 €.

Avec qui ? Un cœur à réchauffer.

Avec son décor façon loft et son mobilier en chêne doré, cette néo-trattoria inaugurée il y a peu coche toutes les cases des tendances actuelles. Formé en Toscane, le Japonais propose chez Papi de remarquables pizzas. Ceci grâce à une pâte au levain naturel, que l'on a laissée lever pendant douze heures. Notre préférée ? La Gomota, garnie de gorgonzola, de mozzarella, de jambon bellota, de salade trévise et d'amandes. Mais le chef ne marque jamais autant les esprits et les papilles que lorsqu'il brouille les codes, comme avec ses udon « cacio e pepe », des pâtes japonaises en forme de gros spaghettis qu'il cuisine, comme à Rome, avec du poivre et du pecorino. Durant ce temps de confinement, Papi a décidé de faire de la résistance en proposant des kits pour réaliser soi-même, à la maison, une pizza margherita (10 euros) ou ces délicieuses pâtes originales (12 euros). Testés et approuvés ! **R. D.**



Le chef de chez Papi a été formé en Toscane. Alors, forcément, ses udon, de grosses pâtes japonaises, sont cuisinées avec du poivre et du pecorino. Pour le confinement, il a même préparé des kits pour apprendre à les faire soi-même à la maison.



LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

Clément Fayat est amoureux des châteaux bordelais. A la tête d'un puissant groupe de BTP, il a fini par acheter trois domaines, La Commanderie de Mazeyres, Le Vieux Bourgneuf et Prieurs de la Commanderie, pour les réunir sous une appellation qui porte son nom : Château Fayat. C'est un pomerol comme on les apprécie, un bel assemblage de merlot (87 %) et cabernet franc (13 %) à la robe sombre, presque noire, et aux arômes exotiques de cacao intense. Le millésime 2017 est encore un peu jeune mais charmeur, alors oubliez-le en cave le temps qu'il s'y épanouisse. Ce sera un grand bordeaux, à prix abordable. **N.C.**
Pomerol, Château Fayat 2017, 26 €.



LES 3 MEILLEURS *plateaux de fruits de mer*

MÉDAILLÉ

A la brasserie
La Lorraine,
l'écailler champion
de France 2017
Rabah Guechoud
concocte de
sublimes plateaux,
dont un composé
de crustacés,
(39,50 euros
par personne).
2, place des Ternes,
Paris (8^e). En livraison
ou à commander et
emporter sur
Brasseriealorraine.com

SUR MESURE

Chez l'écailler
du célèbre bistrot
Paul Bert, on peut
composer soi-
même son plateau
(beau homard
bleu) ou opter
pour une formule
(dès 36 euros
par personne).
Et finir, ou non, par
un dessert maison.
22, rue Paul-Bert, Paris
(11^e). Tél. : 0143722401.

ULTRA-FRAIS

Réputée pour
ses huîtres
spéciales issues
de l'exploitation
familiale
charentaise,
l'huîtrerie des Frères
Besson propose
des plateaux d'une
grande fraîcheur
(comptez 35 euros
par personne).
51, avenue Victor-Hugo,
Boulogne-Billancourt
(92). Huîtrerie-
besson.com