

par katio kulowick-assante

so british

UN PUB SINON RIEN

Avec le succès des « gastropubs » nés dans la campagne anglaise, il fallait bien, un jour ou l'autre, que la cuisine britannique s'exporte à Paris...

« L'Angleterre fait son apparition dans la mouvance de la recherche d'authenticité », annonçait le bureau de tendances Nelly Rodi dans son étude pour *The Fork* sur les tendances food 2024. Inspirés des traditionnels pubs anglais, de leur cuisine réconfortante et de leur sens de l'hospitalité, un nombre grandissant d'adresses joue la carte Brit pop à Paris avec des cartes d'hiver qui s'enrichissent de chicken pies et autres fritures, du fish & chips au scotch eggs, en passant par le fameux pudding. Cheers !

THE BLOSSOM ARMS

Espresso Martini ou bières artisanales servies au bar, match à la télé, bande-son rock des années 90, carte seafood sur assiettes vintage – fish & chips, crab bun et haddock ceviche, tout est réuni pour passer un bon moment. Au dessert, on s'enquille la mousse au chocolat à la Guinness-crème tonka avec une Choco Stout. 17, rue Guy Môquet, 17^e arr.

PUBLIC HOUSE

Les spécialités du chef anglais Calum Franklin : les tourtes ! Au homard, au bœuf à la Guinness, au poulet ou cheddar... Dans cette nouvelle adresse de 1 000 m² joyeusement décorée par Laura Gonzalez, tout en boiseries, tartans et portraits de corgis au mur, on découvre 4 salons et 3 bars, dont une salle de jeu (fléchettes, échecs, backgammon). Surnommé the « pie king » par Jamie Oliver, le chef joue avec les codes gastropub (fishcake au saumon, scotch eggs, sausage rolls, etc.). Au dessert, on peut composer son sundae sur mesure. 21, rue Daunou, 2^e arr.

L'ENTENTE

Au-delà de cette british brasserie, Oliver Woodhead, le maître de maison, étend son territoire cet automne avec une seconde adresse plus casual à deux pas. Ses grands classiques, tarte oignon-Stilton, scotch quail eggs à partager, fish & chips, tourte de poulet fermier-champignons, sticky toffee pudding-sauce Butterscotch sont un must dans la capitale. Tout

est maison, même les pickles, le ketchup, les chutneys, le pain et les muffins ! Pour un snack, on s'installe au bar autour d'une Pale Ale artisanale et d'une assiette de fromages anglais. 13, rue Monsigny, 2^e arr.

SPORTS BAR MAMA SHELTER PARIS LA DÉFENSE

Entouré d'une dizaine d'écrans dédiés au sport, de babyfoots, billards, flippers, jeux d'arcade, le Sports Bar du Mama voit tout en grand : magnums de champagne « Have it big », mètres de shots, cocktails d'un litre à partager comme l'Apérol Spritz et pintes de pression à siroter devant un fish & chips, une caesar salad ou un hot-dog. 10, rue Jean Jaurès, Puteaux

DORIS BAR AU SIR WINSTON

Lumière tamisée, casiers à cigares cachés, ambiance prohibition, ce bar tire son nom de la supposée maîtresse de Winston Churchill (et de son fils), Doris Delevingne, grande-tante de Cara et Poppy. Niché dans le plus vieux pub de Paris, ce speakeasy n'est ouvert que six mois par an, d'octobre à avril ! À la carte, des gourmandises à partager, du scotch egg au croque-Sir, fish & chips, burger et banoffee pie, sont signés du chef indien Manoj Sharma, autour de cocktails sophistiqués ou fermentés, lassi et Irish coffee. 5, rue de Presbourg, 16^e arr.

LORDY'S PARIS CLUB

Face à son écran vraiment géant pour dévorer les compétitions, au bar en fer à cheval ou sur des banquettes moelleuses, on sirote un Lordy's Martini servi en fiole ou un Smoky Sour sous une cloche enfumée, accompagné de lobster rolls, caesar salad, croque truffe et brownie pécan. 1, rue Léo Delibes, 16^e arr.



Un fish & chips de chez The Blossom Arms © Thomas Jaspers

