



NOUVEAUTÉS



PAR EMMANUEL
RUBIN



UNO

GENRE : déjà vue, déjà « goûteuse » du côté de leur Tripleta, la même bande investit les nouvelles Halles, « boboïse » la trattoria (quelque part entre les années 60 et le restau d'altitude), ajuste des pizzas d'obédience napolitaine plutôt bien fournies que l'on préférera à des italianismes nettement moins affirmés.

PRIX : env. 30-35 €. Pizzas de 9 à 18 €. Vitello tonnato : froufroutant même si le tonnato s'affiche plus en rillettes qu'en crème. Merlan grillé, crème de chou-fleur et chou-fleur grillé : honorable. Gâteau noix et chocolat, crème mascarpone : comme en famille.

AVEC QUI ? En duo.

BONNE TABLE : la 207, côté banquette. Service copineur.

37, rue Berger (1^{er}).
Tél. : 01 42 36 20 47. Tlj.
Métro : Les Halles, Louvre-Rivoli.



GRAMME

GENRE : dans l'esprit des anciens comestibles, une courte épicerie et son comptoir aussi peu large que remarquable à dégoupiller des nourritures tactiles traitées fines et fameuses (burger et sandwichs de belle mâche, ingrédients sur-sourcés).

PRIX : env. 10-15 €. Banh Mi Dog : version remastérisée du sandwich vietnamien avec pain brioché filoutant la baguette, pulled pork, pickles et mayo à la coriandre. Ravageur ! Cookie choco et noisettes torréfiées : craquant de partout.

AVEC QUI ? Un poids plume.

BONNE TABLE : où vous pourrez ! Service à petits pas et aux petits soins.

86, rue des Archives (11^e).
Tél. : 09 50 92 20 23. Tlj sf mar.,
jusqu'à 18 h. Métro : Rambuteau.



BOCA

GENRE : sérieusement émoussée à force d'amateurisme nunuche et de clichés routards, la world food trouve dans ce bistrot couleur casa un minimum de touche et de tenue sous la houlette d'un taulier dont le mérite baladeur est d'avoir déjà bien baroudé dans le métier.

PRIX : env. 15-20 € (déjeuner), 35 € (dîner). Croquettes de patate douce, sauce aux légumes (tapas) : light. Couscous veggie : primeur. Tatin de pommes, glace au cidre : douillette.

AVEC QUI ? Un(e) cosmopolite.

BONNE TABLE : à l'angle de la banquette, côté fenêtre. Service peps.

11 bis, rue Blanche (1^{er}).
Tél. : 01 44 91 95 96. Tlj sf dim.
(dîner) et lun. (dîner). Métro : Trinité.



CAFÉ COCO

GENRE : curieuse adresse à double détente affichant un propos mondial-africain (on y préférera le second), servi dans un décor d'entre confort et kitsch que porte l'ambiance des soirées de fin de semaine et que plombe l'ennui des autres jours.

PRIX : env. 35-45 €. Ceviche de gambero : brouillon. Saint-pierre braisé : brut de gril. Ndolé : manière d'épinard travaillé en ragout relevé.

AVEC QUI ? Un sapeur.

BONNE TABLE : celles avec vue sur l'avenue. Service enthousiaste.

6, place du Maréchal-Juin (XVII^e).
Tél. : 01 45 74 71 42. Tlj sf sam.
(déjeuner) et dim. (déjeuner). Métro : Pereire.



ADJUGÉ
À l'hôtel Drouot,
9, rue Drouot (1^{er}).
TÉL. :
01 47 70 72 04.
HORAIRES :
Tlj sf sam. et dim., de
11 h à 18 h (21 h, le jeu.).
MÉTRO :
Richelieu-Drouot.

ADJUGÉ

Y aurait-il quelque chose de changé du côté de chez Ducasse ? Toujours aussi Janus, toujours aussi zélé à courir le « patron », ces derniers mois, nettement moins désireux de la haute et plus pressé d'aller se fourrer aux improbables. On l'a vu brassant du couvert aux nouvelles Halles (Champeaux), en salle des fêtes à Versailles (Ore), de-ci, de-là (Spoon 2 à Brongniart, Benoît 2 au Grand Louvre, Cucina à la Mutualité), dans le sillon Bateaux-Mouches (Ducasse sur Seine), à la Défense Arena

(Bib & Guss), bientôt en gare Montparnasse et, depuis quelques jours, à la reprise de cet Adjugé, au flanc de l'hôtel Drouot, coinçant comptoir et dépendances au courant d'air des salles des ventes. Comme ceux qui fréquentent les parages semblent, ici, préoccupés par d'autres curiosités, la carte ne se foule pas, efficace à afficher clichés de bistrot (œuf mayo, frisée aux lardons), bonnes combines de bouchon (quenelles, île flottante) et autres facilités d'appétit (croque-monsieur, jambon-beurre). Peu à dire, rien à redire, c'est carré, calibré,

sérieusement envoyé mais dans cet esprit de process où le rigide l'emporte sur la personnalité. Au propre comme au figuré, un Ducasse désormais de service ! **AVEC QUI ?** Un commissaire-priseur. **UNE, DEUX, TROIS ASSIETTES...** Frisée, œuf poché et lard paysan : pas bien épaisse mais nette. Quenelle sauce Nantua : bon calibre. Île flottante aux pralines : chargée. **SERVICE ?** Ordonné, fonctionnel, tenant la baraque. **L'ADDITION ?** Une tendance à s'emballer ! Boîte déj. à 34 €, carte env. 40 €. **QUELLE TABLE ?** L'as. ■