LES VALEURS SÛRES.

PHILIPPE SCHAFF ; JÉROME GALLAND ; ROMAIN PIALOUX ; FABRICE@VEGASFR ; BERNHARD WINKELMANN

rances – Sophie Cornibert, Hugo Hivernat et Rebecca Asthalter – a réveillé la belle endormie depuis l'été 2020, en installant des résidences de jeunes chefs avides de faire découvrir leur cuisine. En ce début de saison hivernale, la rotation marque une pause et c'est William Cottier, le chef exécutif, qui prend les fourneaux, uniquement le soir, avec un menu modulable et malin en trois, cinq et six temps. Entre mini-pissaladière anchois et feta fumée, arancini au confit de canard ou travers de porc mariné aux épices, sa cuisine bienveillante et ensoleillée a trouvé sa place dans le cadre chaleureux de la grande véranda.

POUR QUAND ? Une sortie de ciné ou de concert, puisque c'est l'âme du lieu. Mais cela fonctionne aussi pour un dîner amical ou un tête-à-tête amoureux.

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. Le réconfortant koulibiac de saumon aux champignons et épinards, et son addictif beurre blanc

7, rue Francis de Pressensé (14e).
Tél. : 01 45 40 07 50. Tls sf dim. et lun.
Métro : Pernety.
Menus : 35 €, 45 € et 55 €.

FOOD COURT POINTU
FOOD SOCIETY PARIS GAÎTÉ

Opportunément situé à deux pas de la gare Montparnasse, ce nouveau lieu de 3500 m² orchestré par le Moma Group réunit, en service quasi continu, une quinzaine de stands de cuisine de rue, à boulotter (dans de la vraie vaisselle !) sur tout un tas de grandes tables bariolées. L'emplacement peu glamour dans un centre commercial et la commande strictement via smartphone en rebuteront certains mais le service efficace et la sélection de restaurateurs effectuée par Virginie Godard (Le Food Market de Belleville), qui rassemble notamment les meilleurs spots de l'Est parisien, en séduira plus d'uns : galettes et crêpes de Krügen, pizzas de Louie Louie, couscous de Yemma, cocktails de Combat… Mais aussi l'excellent mafé de Mory Sacko en voisin, les tapas d'Adrien Cachot, le café de spécialité de Coutume ou les douceurs de Fou de Pâtisserie.

POUR QUAND ? Un déjeuner avec les enfants (aux anges !) ou une soirée en groupe (de jeunes).

LE PLAT À NE PAS LAISSER FILER. Pour jouer à fond la carte de la street food, commandez le French Dip Burger de Blend, à savoir un hamburger plongé dans le jus de bœuf avant dégustation, pour encore plus de gourmandise (pensez à vérifier que l'immersion a bien eu lieu au comptoir !).

68, avenue du Maine (14e). Pas de tél.
Tlj de 8 heures à une heure (2 heures ven., sam. et veilles de jours fériés).
Métro : Gaîté. Carte : 15-40 €.

HACHÉ MENU

PAR **EMMANUEL RUBIN**

CHARBON KUNITORAYA, BIJOU DE BROCHETTE

Et le Japon, le vrai, de partager, une fois encore, le bon goût de ses monomanies. Dans quelques lignes, on découvrira, ici, ce que yakitori veut vraiment dire, mais, en préambule, rappeler qu'on ne peut saisir la cuisine nippone sans accepter son talent à l'entêtement. Cette exigence, pour ne pas convoquer cette fierté, où un chef se fait une vertu à toujours varier sur le même thème, passer sa vie au sushi, ne pas sortir du ramen, s'obliger au udon. Un peu comme un musicien qui n'estimerait la virtuosité que dans la maîtrise des seules gammes et arpèges. Le paradoxe de cette obsession, c'est que, loin de l'Archipel, elle autorise trop souvent suiveurs et opportunistes à se contenter du brouillon. Du côté de ceux-là, au quotidien de Paris et dans l'alibi exotique, la seule application consiste à consciencieusement massacrer sashimi, boulettes takoyaki et friture tempura. Depuis dix jours, dans l'écho du Little Tokyo parisien, le Kunitoraya se rebaptise Charbon Kunitoraya, histoire de remettre à la pointe le fameux yakitori.

Origines aristocratiques. D'avoir si souvent fréquenté aux manières poisseuses de ces brochettes généralement montées à la va comme je te pique, difficile d'imaginer leur précieuse origine. Avec un peu de chance, le propriétaire lui-même (chef Nomoto) lâchera ses cuisines pour vous en révéler le sens (yakitori signifie « poulet cuit ») et ce privilège accordé à la seule aristocratie nippone du XVIIIe siècle de pouvoir déguster pas moins de quinze morceaux différents de la volaille grillés sur des tiges en bambou. Peu à peu, l'usage concédera d'autres chairs. Et comme souvent, si le temps s'appliquera à démocratiser l'affaire, le succès se pressera à la caricaturer.

Barbecue intimiste. À longue histoire, dégustation lente ! Une heure durant, il n'y a donc pas loin d'une réhabilitation dans ce menu patient à planter, une à une, tour à tour, les petites aiguilles du bonheur. À leur bout, en façon de sucette et caressés au charbon savant du binchotan, du poulet de Bresse, du bœuf japonais, de l'anguille, des fruits de mer, des ris de veau marinés aux algues avant d'être frits. Les tenants du barbecue viriliste en seront pour leurs frais, tant celui-ci relèverait plutôt des vertus intimistes. Chacune des bouchées se succède, ici, en même temps qu'elles se complètent, sensibles à moduler la mâche et le moelleux, la croque et le fondant, insatiables à piquer nos appétits et nos curiosités jusqu'à ce bol brûlant de bouillon udon, diplomate à soudain signaler que la valse est finie. Dommage, on aurait bien continué à tourner.

MAIS ENCORE…

LE PUBLIC. La salle pleine avec les Japonais dans leur élément et les autres dans l'étonnement.
LE SERVICE. Délicieusement studieux.
EST-CE CHER ? À 120 € le menu unique, mieux vaut tout de même être motivé.
FAUT-IL Y ALLER ? Toujours bon signe, sur place, la clientèle nippone se promettait de revenir.

5, rue Villédo (1er).
Tél. : 01 47 03 07 74.
Tous les soirs sf dim. et lun.
Métro : Pyramides.

Bonnotte (92).

AGATHE DE ROQUEFEUIL

BONNOTTE BON TON DE BISTROTE

MANON ET ANTOINE GUICHARD, COUPLE À LA VILLE COMME AUX FOURNEAUX, ONT CONQUIS BOULOGNE-BILLANCOURT AVEC LEUR TABLE NÉOBOURGEOISE GÉNÉREUSE.

EMMANUEL RUBIN

Un petit moment qu'à table, Boulogne n'avait pas donné de ses nouvelles. À croire que celles-ci vont d'ailleurs bon train puisque, moins d'une semaine après ces marathons de gueule qui généralement épuisent les débuts d'année, la salle d'ici affiche complet.

Et si les nouvelles vont vite, les petits secrets aussi. Car en voilà un qui sort des cuisines, nous passe sous le nez, fait tourner la tête à toute la salle avant de se planter face à un quarteron de cols blancs attablés dans un angle. On les sent au jus, avertis, sûrs d'eux, la bouche ouverte, les yeux fermés, la veste sur le dos de la chaise, la cravate déjà dénouée, la babine offensive, la mine doublement ravie de nous narguer et de se partager jalousement ce pithiviers retour de chasse. Une pièce à vous rejouer la Saint-Sylvestre, fumante à la découpe, toute en volume, le feuilletage qu'on entend crisser à l'autre bout de la pièce, les chairs intérieures que l'on devine roses de plaisir. Aussi sec de se plonger à la carte pour commander sa portion sauf qu'après lecture et relecture, aucune trace du phénomène. Avec ce sourire qui n'interdit pas la déception, le service nous met au parfum : *« Le pithiviers, c'est sur commande. Ces messieurs sont des fidèles… Surtout, la prochaine fois, n'hésitez pas ! »*

BONNOTTE
1, rue de Billancourt à Boulogne-Billancourt (92).
TÉL. : 09 83 44 29 35.
HORAIRES : Tlj sf sam. et dim.
MÉTRO : Boulogne-Jean-Jaurès.

On pourrait presque arrêter, ici, la chronique, dans le fantasme de ce pithiviers comme dans le respect d'un frais bistrot visiblement déjà adopté.

Aux commandes, un couple de chefs, à la ville comme à la scène. Elle aux fourneaux, lui désormais en salle et leur carte d'une bistrote cossue, néobourgeoise avec les mots appétissants pour la dire mais des mets un peu débordés à se tenir. Comme si la saine générosité emportait le dressage et la finesse attendue en venant légèrement épaissir cette soupe de poireaux, butternut, gremolata comme cette persillade d'encornets, légumes racines et anguille fumée.

Rien d'inquiétant hors quelques modestes réglages qui ne devraient pas tarder à se trouver. Après tout, l'adresse est au 1 de la rue Billancourt. Depuis un certain Jean-Paul Sartre, on sait que de ce côté-là, il ne faut jamais désespérer.

AVEC QUI ? Boulonnais entre eux.
UNE, DEUX, TROIS ASSIETTES… Céleri confit, olives, faisselle de chèvre moutardée : bon chic paysan. Encornets en persillade, légumes racines, anguille fumée : le dressage un peu encombré mais la recette d'une bonne franchise. Soufflé au chocolat : en suggestion du jour, un modèle du genre.
DANS LE VERRE ? Le bien nommé Rendez-vous des Acolytes, rouge ardéchois et aérien (Florence et Olivier Leriche).
SERVICE : rond dans l'humeur, carré dans les gestes.
L'ATTENTION : en fin de repas, les madeleines gracieuses et sorties du four.
ZUT ! L'absence de menu au dîner.
L'ADDITION : plutôt corsée à la carte (entre 43 € et 85 €), plus conciliante au déjeuner (menus à 29 € et 38 €).
QUELLE TABLE ? La 5 au centre de la salle et des attentions.

GUILLAUME CZERW

Enni Udon

Genre : variation sur le même thème (18 propositions à l'appel) pour cette table nippone dans l'obsession des udon, nouilles élastiques, sonores et insatiables à barboter au bouillon. Rien à redire, l'adresse maîtrise et se révèle, en prime, courtoise, vous laissant aspirer vos bols dans la discrétion de tables en box.
Prix : entre 20 € et 40 €. Aubergine grillée sauce miso : doucereuse. Udon chaud et tempura de crevettes : de belles sensations de texture. Udon gingembre et émincé de canard : rasséréner. Pancake à la pâte de haricot rouge : fallait s'y attendre, pâteux !
Avec qui ? Un monomaniaque.
Bonne table : toutes égales. Service apaisant.
6, rue de la Renaissance (8e).
Tél. : 07 45 07 06 85.
Tlj sf jeu. (dîn.) et dim.
Métro : Franklin-D.-Roosevelt.

SIMON DETRAZ

Itsu

Genre : cette enseigne de fast-food british déboule à Paris avec son principe comme son flot de nourritures transasiatiques (baos, sushis, makis, gyozas, noodles, soupe miso…). Commande sur écran, service sur plateau et l'estomac de rapidement s'épuiser à se gonfler d'un exotisme zombie.
Prix : environ 15-20 €. Gyozas légumes (cuits à la vapeur) : fadasse. Rice Bowl (riz brun au sésame, légumes, herbes et sauces asiatiques) au poulet teriyaki épicé : pneumatique. Mochi chocolat : bonbec glacé.
Avec qui ? Une boulotteuse.
Bonne table : Les tabourets face rue. Service « mcdonaldisé ».
4, avenue du Président-Wilson (8e).
Sans tél. Tlj de 11h à 20h.
Métro : Alma-Marceau.

LAURENT PONCE

Kubri

Genre : à tant les voir essaimer, on en était à se demander si, après cinq ans de triomphe et de suivisme ininterrompus, les tables du Levant ne feraient pas mieux d'aller se coucher. Jusqu'à reconnaître, ici, une certaine vista à chambouler les habitudes des houmous et labneh. Près du Cirque d'Hiver, voilà qui jongle gentiment.
Prix : entre 35 € et 50 €. Shimeji hummus (œuf poché, champignons nippons rôtis et houmous) : très enveloppant. Chou hispi (au beurre de piment, cacahuètes cri-cri, pickles abricot, origan) : variation inattendue sur un légume convenu. Poulet lala rôti (labneh citron noir, jus de poulet) : généreux au risque du cafouilleux.
Avec qui ? Un sans frontières.
Bonne table : salle 1, la 11. Service taquin, au taquet et franchement formidable à tenir la baraque suite à vingt minutes de coupure de courant.
108, rue Amelot (11e). Tél. : 01 71 27 43 71.
Tlj sf dim. et lun. Métro : Filles-du-Calvaire.