

Publié le 28/05/12 par **Romy Ducoulombier**

## L'expérience des sens



Voilà un peu plus d'un an que **Braisenville** a bouleversé les assiettes du 9ème arrondissement de Paris. Ludique et expérimental, le concept repose sur la dégustation de **raciones iberes**, des petites portions de plats que l'on déguste par séries de 3 ou 4 d'affilée accoudés au comptoir. **Au four, au barbecue ou à la plancha les cuissons révèlent une cuisine brillante**, savoureuse à souhait et il n'est pas rare d'hésiter entre une côte de boeuf black angus ou un

ceviche de dorade à la carte des saisons. Côté vins, **exit les régions et les appellations**. Les propriétaires fonctionnent au coup de coeur et font défiler la **Bourgogne**, la **Vallée du Rhône**, la Corse, la Sicile, le Chili ou l'Argentine. **Le coup de coeur du chef** : Un vin bio Domaine Giudicelli, Corse blanc, au verre (6 €), Patapon, Pineau d'Aunis, Loire 2011 (46 € la bouteille) ou un Nero di lupo, Sicile, Domaine Cos (58 € la bouteille). Entre deux bouchées, on essaie, on avale une gorgée dans le verre de son voisin et la rumeur se propage, la magie d'une carte "virale" prend effet... **Hâtez-vous donc !**

**5 à 14 euros la Racion, ticket moyen : 40 €. Braisenville, 36, rue Condorcet, 75009 Paris. Tel. 09 50 91 21 74**