

RESTAURANTS, CINÉMA, EXPOS, MUSIQUES, OPÉRA, THÉÂTRE

**Restaurants**  
Spécial  
grignotage

# LES FIGARO COQUINS

**En vue**  
Les meilleures  
adresses des  
bords de Marne

# PARIS COQUIN

LES RENDEZ-VOUS LES PLUS **SEXY** DE LA CAPITALE

**BRIGITTE** - le duo de Sylvie et Aurélie - est la révélation musicale du moment avec « Et vous, tu m'aimes ? », leur album gentiment déluré.



Braisenville, le nouveau point de ralliement du IX<sup>e</sup>, où l'on sert des «raciones» à l'espagnole volontiers créatives.

## PETITS METS

### entre amis

Pour profiter des jours les plus longs de l'année, rien de mieux que les tapas, mezza et autres petites bouchées à se partager au soleil de l'amitié. Voici un florilège des meilleures adresses du moment.

#### Braisenville

**CARTE :** à partir de 25 €.

36, rue Condorcet, IX<sup>e</sup>.

Tél. : 09 50 91 21 74.

Uniquement le soir, sf dim.

**LE LIEU.** Couleurs pop et ambiance top dans ce nouveau repère du South Pigalle qui devrait faire fureur cet été avec sa petite terrasse sur rue. En pleine euphorie postouverture, le service looké vend très bien le concept maison : des raciones

bien ficelées, cuisinées dans le four à braise ou à la plancha. À commander au fur et à mesure pour éviter l'embouteillage.

**LES PETITES ASSIETTES.** Mode de cuisson oblige, la viande tient le gros morceau. La côte de bœuf charolaise pour deux s'annonce dantesque mais les célibataires ont aussi le droit à leur part de bonheur avec la portion individuelle. Ils peuvent également se rabattre sans crainte sur l'impeccable ris de veau aux agrumes ou l'assiette de légumes (carottes, choux-fleurs, blettes, navets, asperges...) très brute mais bien gourmande. Le tout changeant chaque jour.

**BRAVO.** Le cadre agréable et détendu.

**MEZZO.** Les fauteuils, assez bas et pas très confortables.

#### Dans les Landes... mais à Paris

**CARTE :** de 20 € à beaucoup plus.

119 bis, rue Monge, V<sup>e</sup>.

Tél. : 01 45 87 06 00.

Tlj sf dim. et lun.

**LE LIEU.** La nouvelle adresse de Julien Duboué (l'excellent Afaria dans le XV<sup>e</sup>) ne laisse pas indifférent. Conviviale et festive sur la forme (jambons suspendus, écran plat...), elle est aussi culinairement parlant plus audacieuse que les habituelles tables mâles. Du coup, les publics se mélangent et l'ambiance est au rendez-vous.

**LES PETITES ASSIETTES.** L'immense ardoise à tapas laisse le choix avec une trentaine de propositions qui lorgnent le Sud-Ouest. Du simple grignotage (jambon Ibaïona, magrets de canard séchés et pignons grillés...) aux compositions plus travaillées comme les délicieux makis de salade landaise ou les filets de caille

marinés. Le tout à consommer bien entendu avec les doigts.

**BRAVO.** L'esprit bonne franquette. Le service, aimable malgré le rythme.

**MEZZO.** Certains plats préparés à l'avance arrivent un peu fatigués, par exemple les petites flûtes soufflées à tremper dans le chocolat.

#### L'Avant Comptoir

**CARTE :** à partir de 15-20 €.

3, carrefour de l'Odéon, V<sup>e</sup>.

Tél. : 01 44 27 07 50. Tlj.

**LE LIEU.** Pendant longtemps, ce petit morceau de couloir n'a servi à Yves Camdeborde qu'à faire confectionner crêpes et gaufres. Celles-ci sont toujours de la partie mais, depuis 2009, les quelques mètres carrés ont été optimisés en un repaire malin où débiter toute bonne soirée et, souvent, la terminer. Debout et au coude-à-coude, ça papote et ça grignote, dans une ambiance camarade.

DOSSIER RÉALISÉ PAR COLETTE MONSAT, HUGO DE SAINT PHALLE ET ALEXANDRA MICHOT



L'assiette de légumes, très brute mais bien gourmande proposée au Braisenville.