

mercredi 11 au mardi 17 mai 2011
Paris • Ile-de-France

pariscop

TOUS NOS BONS PLANS

théâtre, cinéma, expos, enfants....

**OFFRE SPÉCIALE
POUR
LE SPECTACLE
DE
LAURENT
LAFITTE**

théâtres
parisiens
associés

THÉÂTRE DE PARIS

LE THÉÂTRE DE PARIS, CLAUDE WILD PRODUCTIONS, IDEM PRODUCTIONS
ET LA MAISON DE LA CULTURE DE NEVERS ET DE LA NIEVRE PRÉSENTENT

PAN

d'après Peter Pan de J.M. Barrie
CRÉATION MONDIALE
IRINA BROOK



A PARTIR DU **12 MAI 2011**
LOCATIONS : 01 48 74 25 37

FNAC - Carrefour - 0 892 683 622* - Résathéâtre 0 892 707 705*
Théâtre de Paris (15 rue Blanche - 75009 Paris) Métro : Trinité / Blanche / Saint-Lazare
www.theatredeparis.com - www.fnac.com

L'EXPRESS **fnac.com** **oufeminin.com** **le Parisien** **PARIS PREMIÈRE**

licence n° 1-1039170 - +33 (0)34624111
Design graphique: jimonozam.com



LES NOUVEAUX DE South

DANS LE HAUT DU 9^E, EN LISIÈRE DU 18^E, DE PART ET D'AUTRE DE LA

Braisenville

Enseigne en lettres néon

rougeoyantes, allure braisée, sol gris en béton ciré, aspect mouillé, comptoirs massifs du même tonneau, doux et secs au toucher, chaises hautes, mobilier en bois clair, murs rouge orangé...

Comme pour annoncer au fond, dans la cabane en Plexiglas, une étonnante cuisine à la braise, concoctée grâce à un four révolutionnaire espagnol. Très en vogue en Allemagne et en Angleterre, cette incroyable machine dont on taira pour l'instant le nom, qui fait aussi bien barbecue que plancha et chaleur tourmente débarque pour la première fois à Paris et attise déjà South Pigalle. Des excellents travers de porc au caramel de yuzu à la côte de bœuf black angus tendre et saignante en passant par le filet de canard parfaitement saisi, rafraîchi au jus de sudation (citron vert japonais amer et sucré) et flanqué d'une jolie polenta crémeuse, tout est enfourné. Même les légumes (carottes violettes, poireaux nains, fenouil bronze, oignons jeunes) y passent, malgré un résultat mitigé : forme rabougrie, texture filandreuse.

Mais les deux compères qui officient ne se limitent pas aux saveurs braisées. Les salades et les marinades sont également à la carte, comme ce ceviche vert de truite de Banka, purée de pomme et ortie infusée avec des zestes de combawa. Produits d'exception estampillés Terroirs d'avenir et vins de vigneron sélectionnés par Crus et Découvertes. Formule bento au déjeuner 15 €. Le soir, compter 25 € environ. ■

François Lemarié

*Accueil de 10h à 15h et de 19h à 23h.
Fermé le dimanche.*