

# EXCELLENTE CEVICHE I

Les saveurs sud-américaines ont le vent en poupe dans la Capitale. L'occasion de (re)découvrir, entre autres, le ceviche, une recette saine, pleine de fraîcheur, originaire du Pérou. En période estivale, ce plat relevé et coloré de poisson taillé au couteau et mariné donne du pep's à nos assiettes. Dépaysement garanti !  
Texte Elise Guerrillot



© Misa Store

## LE PLUS MONOMANIAQUE

Un lieu entièrement dédié au ceviche, né de l'amour de trois amies pour ce plat. En cuisine, une chef péruvienne, authenticité des recettes assurée ! Il n'y a pas moins d'une dizaine de façons de le déguster. En version « classique » à base de sébaste, barbue ou thon dans sa marinade *leche de tigre* (jus de citron vert, ail, gingembre & piment), accompagné d'oignons rouges & herbes fraîches. Ou encore dans des associations créatives comme le maigre-combava ou yuzu et le saumon-mangué. C'est coloré, relevé et d'une fraîcheur irréprochable !  
Entre 12 & 15 €

**La Cevicheria**  
14, rue Bachaumont 75002  
09 80 88 58 05

## LE PLUS JAPONISANT

Certes moins enraciné dans la culture locale japonaise, le ceviche est ici pourtant aussi maîtrisé que savoureux. Dans l'assiette, de fines tranches de bar taillées avec précision par Masumi Tao, oignons, tomates, herbes fraîches et mesclun de chez Annie Bertin et une giclée d'huile de sésame. Délicatement parfumé, relevé et frais, c'est un vrai bonheur en bouche. Accompagné d'aubergines marinées ou d'edamame, il n'a certes pas la prétention de vous nourrir pour toute la soirée mais le plat est si gourmand de précision, qu'on y reviendrait presque juste pour lui ! 7,50 €

**Tsubame**  
40, rue Douai 75009  
01 48 78 06 84

## LE PLUS PLANQUÉ

Devanture discrète, une salle façon couloir, des accents anglo-saxons côté comptoir, nous voici dans la dernière adresse de la bande du bar à vins Le Verjus. En soirée, on y picore des assiettes punchy et métissées à souhait par la jeune chef canadienne Hannah. Parmi elles, un délicieux ceviche. Ce jour-là, il est à base de dorade de l'Île d'Yeu (détail locavore appréciable), flanqué de piment, coriandre, radis, maïs et citron vert. Servi dans un bol, ses saveurs exotiques nous rappellent l'Asie avec le croquant final des cacahuètes concassées. C'est frais, acidulé et mélangé. 14 €

**Ellesworth**  
34, rue de Richelieu 75001  
01 42 60 59 66

## LE PLUS BISTRONOMIQUE

Adresse connue pour ses *raciones* vives et gourmandes, son tonique ceviche vaut tout autant le détour et il change chaque semaine ! Taillés par la lame du chef Romuald Sanfourche et selon les saisons, bonite de ligne, mulet, thon blanc... sont marinés dans un *leche de tigre* relevé à souhait. Accord des saveurs et dressage stylé (volume des textures et jeu de couleurs), ça envoie ! La généreuse portion de poisson est associée ce soir-là à la croquante pomme granny, un doux velouté de mâche et un sorbet ananas-shiso. Un mélange créatif plein de fraîcheur. 10 €

**Braisenville**  
36, rue Condorcet 75009  
09 50 91 21 74

## LE PLUS CALIENTE

Dans un South Pigalle animé d'adresses réjouissantes, immersion au cœur de la savoureuse culture mexicaine. Dans ce bar-taqueria, on sirote un cocktail couleur locale et on pimente son palais grâce aux créations du jeune Alexis Delassaux. Et côté ceviche, ça dépote ! Dorade royale, bonite ou bar de ligne marié à un suprême d'agrumes, des radis, billes de concombre, grenade, citron caviar et jeunes pousses selon l'humeur du chef. Ravivé par du citron vert, texturé et copieux, on replonge illico dans l'assiette ! À déguster le soir pour une ambiance *muy caliente* ! 12 €

**Luz Verde**  
24 rue Henri Monnier 75009  
01 74 64 29 04

REPORTAGE

DANS LES  
COULISSES DU  
ZOO DE PARIS

N°23 — Découvertes / Sorties —



QUARTIER

PLACE D'ITALIE,  
UNE AUTRE IDÉE  
DE LA CAPITALE

— Déco / Art de vivre — ÉTÉ 2015

# Que faire cet été à Paris

*30 idées balades, pique-niques, apéros, terrasses...*

*20 bons plans pour divertir les enfants*

*10 nouveaux restos tendance*

PATRIMOINE

LA LÉGENDE DES  
PARFUMS DE PANAME

ESCAPADE

BALADE RUE DE  
LA CONVENTION

ENQUÊTE

PARIS, TERRE  
D'IMMIGRATION ?

SELECTION

LES MEILLEURS  
RESTAURANTS  
"CÔTÉ MER"

