



# à boire et à manger

style de ville

Textes : Jérôme Berger, Cécile Wisniewski



néoberge

## Odette

Paris 1<sup>er</sup>. Les Halles. De nouvelles adresses ouvrent. À l'instar de cet hôtel et de son restaurant. Une « auberge urbaine ». Elle est signée Rostang père & filles (Maison Rostang, L'Absinthe, Jarrasse...). Caroline est là, justement, prévenante, le sourire bien accroché. Obligatoire : les journalistes, les fournisseurs, les foodistas se pressent. Alors ? À l'œil, du cuivre, du marbre, du cuir, des courbes de bois. À la carte, deux façons : le butinage d'un côté, de l'autre les pièces à partager (côte de veau, bar en croûte feuilletée...). Va pour le picorage : jeunes carottes rôties aux citron bergamote et noisettes (11 €) – coloré et vif –, burrata, feuilles de moutarde et origan (12,50 €) – très réconfortant, peu relevé –, tartare de veau et thon blanc sur tartine (14 €) – texturé, plus viandard que iodé –, crémeux à la mandarine et glace au lait ribot (8 €) – enveloppant et rafraîchissant –. Bref, une cuisine assez précise, champêtre et précieuse. Ajoutez les prix sages, le blanc de Savoie qui régale (Cruet, 2015, domaine de l'Idylle), laissez le service se faire la main, et revenez à l'occasion...\_J.B.

25, rue du Pont-Neuf, 1<sup>er</sup>. M<sup>o</sup> Louvre-Rivoli ou Les Halles. Ouvert tous les jours, de 12 h à 14 h (brunch le dimanche de 11 h 30 à 15 h) et de 19 h à 22 h. Menu (dég.) : 22 €. Carte : env. 30 €. Tél. : 01 44 88 92 78.

## expo L'art en chocolat

Valrhona propose pendant trois jours l'expo *Influences*, qui revisite les différents courants artistiques via seize saynètes en chocolat. Conçues par le pâtissier Luc Eyriey, les différentes sculptures, toutes élaborées à partir de trois formes simples (l'œuf, le tube et la sphère), illustrent ainsi les liens évidents qui unissent le japonisme, l'impressionnisme et la BD. Une belle démonstration technique qui s'admira ensuite à Tokyo et à New York, avant que les œuvres ne soient vendues au profit de l'association Les Blouses Roses...\_c.w.



© Bertrand Bodin

Du 3 au 5 mars, Villa Emerige, 7 rue Robert Turquan, 16<sup>e</sup>. Entrée : 10 € (5 € pour les moins de 10 ans). [www.valrhona-influences.com](http://www.valrhona-influences.com)

## CARNET D'ADRESSES

06.65.50.27.47. PUBLI INFO



### → DJAKARTA BALI

Le meilleur ambassadeur de la cuisine indonésienne est ici ! Envie d'autres saveurs asiatiques ? Djakarta Bali vous propose de découvrir la gastronomie indonésienne : une cuisine très variée, riche en saveurs et en épices comme les milliers d'îles qui forment cet archipel. Goûtez les rouleaux aux crevettes et légumes, les brochettes de poulet sauce cacahuètes, le poisson cuit dans une feuille de bananier... Menus dégustation de 25 à 55 €. Le restaurant propose également une formule «Déjeuner à Bali» à 14,50 €.

**A noter, le spectacle de danses balinaises le vendredi soir** (menu à partir de 30 €). Brunch le samedi et dimanche (25 €).

■ 9, rue Vauvilliers. Paris 1<sup>er</sup>. 01.45.08.83.11.  
■ Métro Louvre ou Châtelet. [www.djakarta-bali.com](http://www.djakarta-bali.com)



### → BREAKFAST IN AMERICA

Nouvelle année, nouvelle carte ! Découvrez au petit déjeuner le Lumber Jack Breakfast et le San Francisco Scramble. Goûtez le cole slaw revisité, le Cajun burger au goût de la Louisiane. Et toujours, les petits-déjeuners façon US, pancakes, bacon, burgers (option végétarienne sur demande), club sandwich, milkshakes... vous sont proposés tous les jours de 8 h 30 à 23 heures non-stop.

■ 17, rue des Ecoles. Paris 5<sup>ème</sup>  
■ 4, rue Malher. Paris 4<sup>ème</sup>  
■ 41, rue des Jeûneurs. Paris 2<sup>ème</sup>  
■ [www.breakfast-in-america.com](http://www.breakfast-in-america.com)



### → LA CHARRETTE CREOLE

Dépaysement assuré et ambiance soleil de l'Océan Indien dans ce très sympathique restaurant exotique aux spécialités des îles de la réunion, Maurice, Madagascar. **Marmite d'or 2015 des restaurants afro-antillais.** Formule le midi à 20 €. Le soir, carte env. 30 € à 35 €. Dîner aux chandelles mais aussi piste de danse et soirées à thème. Ouvert tous les jours.

■ 15, rue Jules Chaplain. Paris 6<sup>ème</sup>  
■ 01.43.26.03.10.  
■ Métro Vavin ou N.D. des Champs



### → UMI

Premier sushi bio à Paris ! Les restaurants de sushi pullulent mais, jusqu'à présent, aucun n'affichait de poisson bio à la carte. « Umi » (la mer en japonais) propose de la daurade, du bar, des crevettes, du saumon et du riz bio pour des sushi réalisés par un chef japonais ! Menus au déjeuner à partir de 13.50 €. Le soir, à partir de 25 €. Fermé dimanche et lundi.

■ 119 bis, rue Cardinet. Paris 17<sup>ème</sup>  
■ 01.56.68.02.04.