



FOOD

Nouveaux restos

Par la Rédaction

LITTLE MANA, COMME UN DÉJEUNER D'ÉTÉ

Pourquoi attendre les vacances pour savourer les petits plats que l'on se partage entre amis, les pieds dans le sable, atablés à l'ombre des pins parasols ? Pour transposer le décor estival de votre dernier été, il suffit de passer la porte de Little Mana et y choisir un menu ensoleillé. Les assiettes de la chef trentenaire Nadia Michaud sont pleines de soleil. Sa cuisine aux saveurs de la Méditerranée s'inspire de plats grecs, crétois, libanais ou italiens. Dans un décor très doux, commencez par des mezzés servis avec des pitas et une superbe focaccia maison. Poursuivez avec des plats qui rappellent le Sud, comme un lieu noir aux câpres, des aubergines au bœuf confit, des saucisses d'agneau, des poulpes en carpaccio, des sardines gratinées et pignons, des choux-fleurs rôtis... À déguster avec des vins naturels (bios ou biodynamiques), sélectionnés avec le caviste Le Vin en Tête. C'est généreux, coloré, très frais et préparé avec une bonne dose d'amour.

Ouvert du lundi au vendredi. Samedi : dîner uniquement.

Mezzés 6 euros, plats de 15 à 22 euros.

72, rue du faubourg Poissonnière, 75010 Paris. Tél. : 01 42 46 30 53.



© Karen Mandau

KLAY SAINT SAUVEUR

Après l'effervescence du lancement, les bons échos se confirment. Au fil des années, le club de sport prisé des Parisiens a agrandi son espace restauration. Si le Klay bouscule les habitudes, à chaque changement, c'est toujours mieux qu'avant. Du premier espace très « sport d'époque » avec le Depur, le Sinople avait gagné une sublime terrasse en aménageant la cour intérieure. Aujourd'hui, le restaurant s'étend jusqu'à la façade sur rue. Les volumes ont changé, un magnifique comptoir circulaire en marbre d'Italie reprend l'esprit des club-houses. L'ambiance élégante des country clubs californiens invite à la détente et au réconfort après l'effort. Le végétal apaisant est toujours présent, comme les codes feutrés de la déco, véritable voyage vers la Californie chic. La carte est très « healthy », normal, et les plats délicieux. Superbowls, salades, plats vegan et sans gluten surfent sur la tendance fraîcheur. Ceviche, poulpe grillé, veggie burger, bœuf teriyaki : si vous rêvez d'un corps sain, vous succomberez à l'appel du ventre sans culpabilité.

Ouvert tous les jours, service continu.

4 bis, rue Saint-Sauveur, 75002 Paris.

Tél. : 01 40 26 69 66. www.klaysaintsauveur.fr





ODETTE A L'ESPRIT DE FAMILLE

La Maison Albar, dans l'enceinte de l'hôtel Céline, vous présente Odette, la dernière-née des tables des Rostang (Maison Rostang et ses 2 étoiles au Michelin, Dessirier, Jarrasse, L'Absinthe, le Flaubert et le Café des Abattoirs). Derrière ce prénom féminin, on retrouve aussi Caroline et Sophie Rostang, les filles de Michel, sixième génération de restaurateurs. Ne vous attendez pas à un salon de thé boudoir pour autant. C'est sur le thème d'une auberge urbaine et conviviale que la carte propose une cuisine gourmande rappelant les repas de famille dominicaux. On s'y sent d'ailleurs comme chez soi, les plats se partagent à deux (merlan de ligne de la Cotinière, côte de veau ou bar en croûte feuilletée) ou à quatre (pintade fermière « des Grands Champs » de Dordogne) et on se lève pour choisir sa bouteille ! Évidemment, si vous déjeunez seul, la carte est tout aussi belle. Une jolie adresse qui signe une cuisine « gourmande, légère et aromatique ».

Ouvert tous les jours. Déjeuner entre 12 h 00 et 14 h 00, formule à 22 euros.

Dîner entre 19 h 00 et 22 h 00, à la carte à partir de 40 euros.

Restaurant Odette par la Maison Rostang,

25, rue du Pont-Neuf, 75001 Paris. Tél. : +33 (0) 1 44 88 92 78.



BUZZ
FOOD

DIPLOMÁTICO, LE RHUM VÉNÉZIÉLIEN

Imaginez-vous près de Caracas ou sur l'île de Margarita... Le soleil a tapé fort et le début de soirée annonce l'heure idéale pour un cocktail de caractère. Vous commanderez ceux à base de rhum Diplomatico, produit au pied de la Cordillère des Andes. Les amateurs pourront le découvrir à travers ses trois rhums : le Mantuano, idéal pour des cocktails aux saveurs puissantes, le Planas qui se déguste pur ou accompagné de glaçons, ou la Reserva Exclusiva. Disponibles chez les cavistes experts !