



NOUVEAUTÉS



PAR EMMANUEL RUBIN

♥♥♥♥ VANTRE

GENRE : bistrot nouvelle scène bien croqué et sans caricature, alerte à déposer une belle santé culinaire en même temps qu'une peinture de cave, manœuvrée par l'ancien meilleur sommelier du Bristol.

PRIX : menus à 16 et 19 € (dég.). Le soir, plus insistant, env. 40-60 €. Velouté butternut et trévisse : doux-amer. Mulet, chou, quinoa : bel enrobé. Mousse chocolat : ample.

AVEC QUI ? Une belle vivante.

BONNE TABLE : la 7. Service épanoui.

19, rue de la Fontaine-au-Roi (XI^e).
Tél.: 01 48 06 16 96.
Tlj sf sam. et dim.
Métro : Goncour.

♥♥♥♥ L'HUITRADE DU CHIBERTA

GENRE : comme un état dans l'état, le carré comptoir du Chiberta (made in Savoy) reprend le concept « huitromaniaque » de l'ancienne chic cambuse de la rue Troyon. C'est clair, tonique, enjoué à faire partager le meilleur de la French Touch ostréicole.

PRIX : menus à 49 € (dég.), 68 €. Tartine des Abers (pain grillé et tartare d'huitres) : canaille iodé. Dégustation de 8 huîtres : 8 crus, 8 producteurs, 8 sensations. Brioche feuilletée aux pralines roses : ce que gâterie veut dire !

AVEC QUI ? Thomas Coville.

BONNE TABLE : ça se passe au bar ! Service plein de tact.

3, rue Arsène-Houssaye (VIII^e).
Tél.: 01 53 53 42 00.
Tlj sf sam. (dég.) et dim.
Métro : Charles-de-Gaulle-Étoile.

♥♥♥♥ CAFÉ MARLETTE

GENRE : et de deux pour cette enseigne soucieuse de donner du sens au genre coffee shop en versant le glamour terrien de la « cottage food » du côté des bonnes ondes de l'Est parisien.

PRIX : entre 15 et 25 € selon le repas. Tiens, pour une fois, on s'est essayé au petit déj* (œuf coque coulant et généreux, scones et cake moelleux, granola croustillant, café Coutume). Verdict : simple et sain.

AVEC QUI ? Collègue en semaine, famille le week-end

BONNE TABLE : la banquette et ses coussins. Service ne ménageant pas ses sourires.

63, rue du Faubourg-Poissonnière (IX^e).
Sans tél. Tlj de 8 h 30 à 19 h.
Métro : Bonne-Nouvelle.

🌀 MIO POSTO

GENRE : exit le Manger récupéré, dans toutes ses largeurs, par la bientôt lassante vague pizzataio-bobo, certes plutôt réfléchi sur le papier du menu mais, ici, par trop précipitée et consciencieusement bâclée dans les cuissons. Une Botte mal chaussée !

PRIX : proches de la matraque ! Env. 40 €. Poulpe grillé en salade : papier mâché. Tortillonis farcis au potiron, amaretti, beurre de sauge : délavés. Pizza margherita : pas assez levée.

AVEC QUI ? Même seul, c'est déjà trop !

BONNE TABLE : pour les têtus, la 42. Service surjouant l'Italie.

24, rue Keller (XI^e).
Tél.: 01 48 05 47 23. Tous les soirs de 18 h à 1 heure du matin.
Métro : Charonne.

ODETTE

Depuis que les menus uniques, bien égoïstes, bien égotistes, ont perdu de leur superbe à tant et trop tirer sur le fil, les cartes de partage tiennent la corde. Opportunisme de saison ou saine réaction, trop tôt pour en juger ; mais les restaurants du premier rang la jouent désormais œcuméniques, adeptes de la recette à plusieurs, apôtres de l'assiette commune. Dernier-né de la série, au balcon d'un neuf hôtel d'un quartier en reconquête (*lire notre dossier*), cette table où les Rostang donnent leur vision du genre. Et, dans le genre, les Rostang



pas malhabiles à sortir l'outillage de rigueur, broche, grill et guéridon, tous solides à traiter l'envergure, la côte Aberdeen, la canette entière,

mieux encore, le plein bar en écaïlle ou le rouget de compet'. Sur la table, ça vous fait le dimanche en pleine semaine. Certains, en salle, ont d'ailleurs



LIEU :
À la [Maison Albar Hôtel](#)
Céline.
25, rue du Pont-Neuf,
(1^{er}).
TÉL. :
01 44 88 92 78.
HORAIRES :
Tlj.
MÉTRO :
Les Halles.

du mal à suivre ces reliefs retrouvés, regrettant presque d'avoir attaqué le repas en piochant parmi les entrées futées et fines gueules. En 2017, la gastronomie se prend moins la tête. Retour d'une cuisine à l'estomac.

Avec qui ? Swann.
Une, deux, trois assiettes...
Pointe de morue, avocat rôti et beurre de livèche : bien senti. Côte de bœuf Aberdeen pour deux : charpentée. Crèmeux mandarine, gavotte, glace de lait ribot : calme et serein.
Service ? Gentil mais, pour l'heure, un peu aux fraises.
L'addition ? Imbattable formule à 22 € (dég.) et carte nettement plus cinglante entre 60 et 80 €. **Quelle table ?** Au comptoir ou l'as. ■

JÉRÔME GALLAND