



HACHÉ MENU

PAR EMMANUEL RUBIN

LE GLAMOUR DU DRAGON

J ignore si, comme le disait Audiard dans la bouche de Francis Blanche, « c'est curieux, chez les marins, ce besoin de faire des phrases », mais c'est étonnant, chez les chefs, ce penchant à faire fief. A se faire un domaine de tout un quartier, un petit empire le temps d'une rue. On a d'ailleurs souvent osé, dans ces colonnes, des dossiers complets rappelant tous les restos de Christian Constant lorsqu'il thésaurisait les devantures de la rue Saint-Dominique (7^e). Peut-être que ceux-là avaient inventé le food court bien avant l'heure. Du côté de cette famille, ne pas oublier désormais un certain Cyril Lignac, que l'on savait déjà habile à occuper l'espace (fut-il médiatique) mais qui, depuis dix petites années, s'est fait un comme chez lui de la rue du Dragon, à Saint-Germain-des-Près. Le voici qui triangule son périmètre en ajoutant un nouveau repaire à son déjà bar glamour et à son déjà chic bistrot. Attention, ne pas s'emmêler les numéros, c'est au 29, bien planqué derrière les rideaux.

Climat Hitchcock S'étonner également (aussi bien que la saluer) de cette agilité sincère, chez Lignac, à recevoir tout terrain. Rarement croisé chef aussi à l'aise dans le populaire comme dans les hautes sphères. Derrière l'écran, pas mieux que lui pour copier et mettre toute la France aux fourneaux. Rue du Dragon, pas plus fortiche pour caresser la mondaine germanopratine dans le sens de son velours. Passé les susdits rideaux, bienvenue dans l'écrin, l'alcôve, le boudoir, le climat tamisé, le petit théâtre d'un soir où l'appétit comme les fesses trouvent à se percher sur les tabourets d'un bar chic comme chez Hitchcock.

Comptoir tapis rouge Et s'il y a, dans ce couloir, quelque chose de l'*Inconnu du Nord-Express*, la carte se tramerait nettement plus dans l'*Orient-Express*. Ne pas douter que les recales du pas-de-porte rageront de ce menu qui s'affiche comme dans les nouvelles cantines Chinatown tandis que les élus du tabouret n'auront aucun mal à reconnaître le cousu main de ces nourritures parisiennes-asiatiques sensibles à saisir les langoustines mi-cuites d'un satin cédrat-gingembre, à caraméliser le tofu au piment kosho, à farcir le ravioli d'un bœuf wagyu et à tédier d'un curry madras le petit cristal de nems poulet. Le tout aussi bon que snob, délicieusement exagéré, défilant au bar comme sur le tapis rouge de Cannes.

MAIS ENCORE...

LE PUBLIC. Pipoles, post-philosophes, intellos de papier glacé, bobos d'élite, rive gauche caviar, show-room sur talons, bref, le Saint-Germain-des-Près.

LE SERVICE. C'est sûrement dû à la configuration des lieux mais on y a l'intimiste sentiment d'être servi par un barman américain ou le chef de rang d'un wagon Pullman.

EST-CE CHER ? Mazette, le genre d'endroit où l'on adore se faire inviter. Compter entre 55 € et 90 € sans même poser ses lèvres au verre des cocktails.

FAUT-IL Y ALLER ? C'est à se demander si l'on n'a pas complètement viré groupe, mais c'est oui !

29, rue du Dragon (6^e).
Tél. : 01 88 81 80 00.
Tous les soirs de 19 h à 23 h et le jeu. et le ven. au déjeuner.
Fermé dim., lun. et mar.
Métro : Saint-Germain-des-Près.

Maslow (1^{er}).

MASLOW CHACUN CHERCHE SON PLAT

QUAI DE LA MÉGISSERIE, UN VASTE LOFT CONVOQUE LA CUISINE VÉGÉTARIENNE, LE BIO, LE LOCAL, LE DURABLE ET LE BIEN-ÊTRE SALARIAL. CELA NOURRIT-IL AUTANT SON HOMME QUE SON DISCOURS ?

EMMANUEL RUBIN

Le restaurant est une ethnologie qui passe à table et ceux du CNRS comme les « francoscoeurs » de tous poils seraient bien inspirés de s'y caler plus souvent.

Ainsi donc, la semaine passée, à suivre cette chronique, ils auraient découvert le récent Gueuleton (17^e), sa tradition revendiquée, ses coups de rouge, ses viandes grillées et son public souverain qui observe la ligne bleue des saucis.

Ce vendredi, même Paris, même printemps, mais, à l'autre bout de la ville, à l'autre bout de la fourchette, ce Maslow, vaste loft de 120 couverts, ses murs blancs, ses banquettes orange comme les révolutions et l'appétit progressiste dans tous ses mots lorsqu'il convoque l'agriculture locale, régénératrice, bio, durable, le « low impact », le souci des allergènes, le bien-être salarial et la cuisine responsable, auto-proclamée vertueuse qui refuse la viande et le poisson.

Ça n'a pas encore glissé dans le gastroféminisme, l'assiette générée et l'intersectionnalité des recettes, mais,

à deux pas de l'Hôtel de Ville de Mme Hidalgo, les vélos et les trottinettes circulent sur les quais comme dans leur nouveau monde tandis qu'au menu la moitié des plats sont carrément végans.

Fantasmé en carpaccio, du chou-rave gourmand d'huile noire, de pralin de cajou et de menthe qui fait sûrement plus de bien que de bon. À la suite, l'en-cas écolo d'une salade de

fèves argumentée d'oignons rouges, de piments ancho, d'amanche, de coriandre et de saigne fraîcheur. Enfin, un crémeux choco-coco, caramel, crumble cacao et fleur de sel qui se rappelle soudain à la gourmandise.

Très sincèrement et sans virer viriliste, tout cela nourrit moins son homme que son discours. C'est futé comme un tuto de chaîne YouTube, réjouissant comme un diner chez Aymeric Caron. Ironie de la géographie parisienne, l'enseigne s'est installée quai de la Mégisserie, longtemps quartier élu des jardinerie

et des oiseries et où, en 2023, un certain public vient sucer des feuilles, casser de la graine, picorer à la façon des perruches.

AVEC QUI ? Un(e) animaliste. **UNE, DEUX, TROIS ASSIETTES** Portobello katsu (champignon pané, sauce shibuya) : divertissant. Queso flameado et asperges (tomme fraîche et fromage de brebis fondus, asperges vertes grillées, huile citronnée) : la sensation d'une raclette qui se mettrait à croquer. Mile-Fès (pâte filo crispy, crème légère, pistache, fleur d'orange) : plaisant. **DANS LE VERRE ?** Parmi la salve de cocktails organiques, le bien nommé Margoulin, mixant citron vert, jalapeño, Chartreuse, mezcal et matcha poivreux. Courage ! **SERVICE** : frais, dispo.

L'ATTENTION : le service non-stop. **ZUT !** Aucun vin en vue, pas même un petit coup de bio ! **L'ADDITION** : plutôt non-violente, entre 20 € et 35 € pour trois assiettes. **QUELLE TABLE ?** En terrasse si possible, à condition d'éviter, côté quai, l'accordéon des voitures en fin de journée. Sinon, la banquette d'angle à l'intérieur.



Acà République

Genre : à le retrouver désormais quasi tous les semaines, ne pas jouer les étomnés en tombant sur le Mexique sans grande surprise de cette *cantina* aux nourritures très malléables. Tant qu'à y aller, suivez les tacos : dix-neuf au compteur, aussi éclectiques qu'au taquet !

Prix : entre 15 et 25 €. Guacamole : bien texturé, bien conditionné. Tacos Gringa (porc mariné aux épices, fromage fondu) : bonne pioche. Quesadilla Vegetariana (haricots noirs, cactus, champignons) : réplète. Flan coco : encore du mou !

Avec qui ? Speedy Gonzales. **Bonne table** : toutes celles bordant les grandes fenêtres. Service impétueux. 59, rue de Lancry (10^e). Tél. : 01 40 45 17 10. Tlj de 11h30 à 23h30. Métro : Jacques-Bonsergent.



Deli by Melt

Genre : enseigne carnaissière et adepte du barbecue urbain, Melt nous fait le coup du deli à Paris avec ce « mange rapide » en clichés New York 70's et plutôt efficace à glisser dans le côté fume de la viande en échauffant sandwich et burger. Attention à vos doigts, c'est assez addictif, limite racoleur.

Prix : environ 20 €. Beef check (moix de joue de bœuf fumée, kimchi, caramel de sauce poisson et laitue) : bien remboursée. Char su belly : rencontre charnue entre la poitrine de cochon ibérique et la baguette banh mi, coriandre et pickles. Aubergine frite, vinaigrette origan : ça se taquine. Cookie : petite chose sabbatue.

Avec qui ? Fabien Roussel. **Bonne table** : sur votre gauche en entrant, la première sous le coude. Service à la chaîne. 20, rue des Halles (1^{er}). Tél. : 01 42 36 35 96. Tlj sf dim. Métro : Châtelet.



Sève

Genre : habitué à faire tourner les concepts comme certains le font des serviettes, le Kube Hôtel lâche sa nouvelle prod auto-proclamée « festive » au prétexte de tables tirées, de plats à partager, de cuisine végétale et d'un décor en petite jungle. Côté ambiance, ce n'est pas la fièvre et l'assiette rejoint l'ensemble : chargée !

Prix : environ 40-50 €. Gnocchis aux orties, pistou basilic et tétraogone : balourdus. Supions, cébettes, sauce au beurre ailé : dressage broillon mais acceptable. Poire infusée au romarin et piment d'Espelette : pas mal. **Avec qui ?** Un boute-en-train. **Bonne table** : dehors au patio, dedans sur les banquettes. Service surjouant un peu le jovial. Au Kube Hôtel, 1, passage Ruelle (18^e). Tél. : 01 42 05 20 00. Tous les soirs sauf lundi, et le dimanche au déj. Métro : La Chapelle.

leurs chatoyantes : mangue, ananas, noix de coco, banane, noix de macadamia et cajou, cupuaçu, prune mombin... **L'IMMANQUABLE.** Les chocolats Quebra-Quebra, vendus à la coupe en boutique, notamment le noir 70% jaca et poivre baniwa ou le lait beiju (crêpe de manioc), parfait pour les enfants.

LA JUDE DESIGN

JADE GENIN

Prix : boîtes de pyramidions de 15 € (15 pièces) à 68 € (90 pièces). 33, avenue de l'Opéra (2^e). Tél. : 09 87 07 17 79. Du mar. au ven. de 11 h à 19 h, sam. de 11 h à 19 h 30 et dim. de 11 h 30 à 18 h 30.

Se faire un prénom, c'est la destinée de dizaines d'artistes, cuisiniers et autres célébrités. En la matière, Jade Genin en connaît un rayon. La fille du chocolatier – et pâtissier – de génie Jacques Genin a ouvert fin 2022 sa propre boutique. Un écrin design au décor d'un blanc immaculé, qui s'offre tout entier au regard des passants, où elle fabrique et vend ses créations chocolatées à la personnalité affirmée : « crocraquants » pralinés en forme de crocodile (12 € les deux), cubes de pâte à tartiner à croquer totalement régressifs (20 € le sachet)... **L'IMMANQUABLE.** La signature du lieu, les « pyramidions », chocolats coniques figurant le sommet de l'Obélisque voisin et déclinant mille saveurs et accords, entre banane fraîche-cacao caramélisé et chocolat noir-coriandre-basilic.

LA PLUS RÉGRESSIVE

MADAME CACAO

Prix : tablettes de 8 € à 14 €. 10, rue du Cherche-Midi (6^e). Tél. : 01 43 35 31 75. Du mar. au sam. de 10 h à 19 h.

Christelle Brua, ancienne chef pâtissière du Pré Catelan étoilé de Frédéric Anton, et, plus récemment, en charge des brigades sucrées de l'Élysée, s'est lancé un nouveau défi : celui d'ouvrir, il y a quelques semaines, sa première chocolaterie au cœur de la rive gauche. Dans un coquet décor jaune soleil, elle joue avec nos souvenirs d'enfance, en proposant des versions gourmet de la boîte Quality Street, du Toblerone, des rochers pralinés pistache ou coco, du Crunch, des barres chocolatées... Ou encore en déclinant façon mascotte street art le lapin Lucien, inspiré par le dou dou de son fils, en sculpture, praliné et guimauve.

L'IMMANQUABLE. La tablette chocolat au lait 40% aux cacahuètes grillées et sucre pétillant, qui excite les papilles comme les bonbons enfantins, imaginée en clin d'œil à son dessert signature du Pré Catelan, la pomme en sucre soufflé. ■