

coins de la capitale.



Le croissant jambon emmental de Leonie Bakery (16°).

KEVIN RAUZY/FOODGRAPHY; CALVIN COURJON; ARTHUR MINOT; LAURENT FAU

## Le croissant à la vanille de l'Éclair de Génie Café

**PRIX :** 5,50 €.  
122, rue Montmartre (2<sup>e</sup>). Pas de tél.  
Du mar. au dim. de 8 h 30 à 19 h.

**LE LIEU.** Un peu à la manière de son grand copain Christophe Michalak, Christophe Adam vit une seconde jeunesse depuis la naissance de l'Éclair de Génie Café, explosant les limites contraignantes de l'éclair, pour seul gâteau autorisé. Le vrai petit coffee-shop, entre briquettes rouges et carreaux bleus, est situé aux abords du Sentier. Son tiramisu en trompe-l'œil de la forme d'une tasse ou son chocolat chaud surmonté d'une fleur de chocolat blanc qui s'ouvre avec la chaleur ont évidemment déjà fait le tour de la toile.

**LE CROISSANT.** Pour relooker ses croissants, Christophe Adam a choisi de les coiffer de jolis pétales de chocolat blanc qui viennent habiller la dodue viennoiserie. Il existe des versions pistache ou chocolat, mais la crème bien vanillée qui garnit cette version-ci a de quoi plaire au plus grand nombre, sans que l'on soit trop largement gêné par le pouvoir sucrant du décor de chocolat blanc.

## Les medialunas de Pilo's

**PRIX :** 3 € (simple), 4,50 € (dulce de leche) et 7 € (jambon fromage).  
1, av. du Père-Lachaise (20<sup>e</sup>).  
Tél. : 09 51 43 35 52. Du mer. au ven. de 8 h 30 à 17 h 30, sam. et dim. de 9 h 30 à 18 h.

**LE LIEU.** Deux ans que les abords du ci-matière du Père-Lachaise prennent des airs de Buenos Aires grâce au café argentin de la pâtisseries Pillar d'Amuri. Dans son intérieur lumineux et cosy, ou sur les quelques tables en terrasse, le café de spécialité coule à flots dès le petit déjeuner, escorté de spécialités porteñas (empanadas, alfajores) et d'encas maison (scones, cakes, quiches, tartes...). Sans oublier les incontournables medialunas.

**LE CROISSANT.** Ces demi-lunes sont l'équivalent sud-américain du croissant, bien que leur pâte feuilletée soit plus brochée et sucrée-car laquée avec du sirop d'agrumes. Comme là-bas, Pilo's la propose nature, mais aussi garnie, grillée au four. En sucré, de dulce de leche (confiture de lait), saupoudrée de sucre glace. Trois petits délices dépayés pour autant d'envies au fil de la journée.



HACHÉ MENU  
PAR EMMANUEL RUBIN

## ASPIC, LES JOURS D'APRÈS

Une fois par an, on se contente de les appeler les déclassés. Une formule un peu gênée pour s'en débarrasser, comme la serviette furtive qui efface les miettes. De ces tables-là, on ne dit plus mot. Sur ce qui leur arrive chaque hiver au mois de mars, à l'occasion de la sortie d'un guide enfilé de lui-même, on ne s'attend pas. Est-ce une pudeur maladroitie qui préfère les laisser à leur déconvenue? Ou bien cette petite hypocrisie qui ne se gêne pas de leur tourner le dos? Sûrement un peu des deux sentiments mêlés. La veille, elles étaient encore toutes auréolées. Le lendemain, les voici soudain très secouées. Entre les deux, Michelin a lâché son verdict. Et sa justice est moins raide que son injustice est rude. Car, au tribunal de Bibendum, l'exception l'emporte sur l'explication. Les étoiles vont, viennent, sans que l'on sache ni pourquoi ni comment et la seule chose que l'on finisse par comprendre, c'est que le rouge du fameux guide est parfois celui de la honte. On y fait les rois sans plus de raison qu'on y coupe les têtes. Le parisien Aspic était dans la charrette de la dernière édition. Son unique étoile sautait. Première bonne nouvelle, un mois plus tard, l'adresse est carrément pleine.

**Toujours complet** Pour vous mettre dans la confiance, dès l'annonce du macaron perdu, on s'est gentiment pressé de réserver. Aucune curiosité déplacée, encore moins l'ambition de jouer les Rubins des bois, mais simplement l'envie de voir si la lourde institution avait encore le poids qu'on lui prête. Rue de-la-Tour-d'Auvergne, visiblement aucun! Il nous aura fallu quatre bonnes semaines de patience, deux résas placées sur liste d'attente avant de pouvoir enfin décrocher deux couverts. Certes l'adresse n'est pas bien large, certes on y sert au dîner exclusivement (et pas même le week-end) mais ce qui semble, ici, vraiment le plus précieux, c'est moins l'étoile désormais effacée que de réussir à se poser.

**Encore au top** Aujourd'hui comme à l'ouverture il y a huit ans, toujours pas de carte mais un déroulé unique et invariable à disposer sept plats. Lesquels, en revanche, se promettent de n'être jamais ceux du lendemain. Aucune prétention dans cette posture de menu hors celle de courir à la saison. Et le printemps ne se fait pas prier pour déposer ces neufs croissants, Christophe Adam a choisi de les coiffer de jolis pétales de chocolat blanc qui viennent habiller la dodue viennoiserie. Il existe des versions pistache ou chocolat, mais la crème bien vanillée qui garnit cette version-ci a de quoi plaire au plus grand nombre, sans que l'on soit trop largement gêné par le pouvoir sucrant du décor de chocolat blanc.

## MAIS ENCORE...

**LE SERVICE.** Semelle souple et sommelier allégre.

**LE PUBLIC.** Chic au poste.

**EST-CE CHER?** Pas donné! Menu dégustation en sept temps à 119 €. Accord mets et vins à 65 € (obligatoire pour l'ensemble des convives sur les tables de cinq à six personnes). **FAUT-IL Y ALLER?** On ne va pas se mettre à suivre les guides... 24, rue Louise-Émilie-de-la-Tour-d'Auvergne (9<sup>e</sup>).  
Tél. : 09 82 49 30 98.  
Le soir seulement, fermé samedi et dimanche.  
Métro : entre Anvers et Cadet.

Bar des Prés Montaigne (8<sup>e</sup>).

GERALDINE MARTENS

# Le Bar des Prés Montaigne, miroir, mon beau miroir!

Emmanuel Rubin.

Après Saint-Germain-des-Prés et Mayfair, à Londres, Cyril Lignac triple son concept de sushis et cocktails chics pour clientèle mondaine.

Après huit ans d'insolent plébiscite sur la rive gauche et un petit crochet par Mayfair à Londres, Cyril Lignac duplique son Bar des Prés du côté de la rive droite en tendant une fois encore le miroir d'un décor à un public qui ne demande finalement que cela.

Voilà une sorte de bonneteau glamour où l'on pourrait passer d'une adresse à l'autre sans vraiment s'en apercevoir tant la petite nouvelle de l'avenue Montaigne réplique à celle de Saint-Germain-des-Prés en lui piquant toutes les recettes du succès. Entre l'une et l'autre, pas de jalousie, pas de surprise, même addition, même motif avec, dans l'ordre, le désordre, le bar à manger comme surgit d'un baby palace, les banquettes outrageusement courbées à lui faire face, une allure fatale et feutrée se révant chez Hitchcock, des lumières basses, des talons hauts, des lèvres aguës sur des verres à cocktail et des baguettes taillées sur des comestibles qui ne le sont pas moins.

Dans le 8<sup>e</sup> aussi bien que dans le 6<sup>e</sup>, la petite comédie mondaine y retrouve son impeccable cosmétique de maki,

sushi, sashimi, prolongée par quelques nipponeries cuisinées façon bouidoir. Un rimmel de vinaigrette jalapeno et wasabi sur un ventre de thon chutoro, un coup de blush yuzu, truffe, bonite sur la salade de pousse d'épinards, quelques gouttes de ponzu aspergées au cou d'un yellowtail mi-cuit, un mascara de sésame noir pour épater la crème glacée.



**BAR DES PRÉS MONTAIGNE**  
21, rue Bayard (8<sup>e</sup>).  
**TÉL. :**  
01 87 53 60 60.  
**HORAIRE :**  
Tj jusq'à 23 heures.  
**MÉTRO :**  
Franklin-D.Roosevelt.

est beau, tout le monde il est joli. On n'est bien sûr pas obligé de l'aimer, pas contraint de le suivre mais, dans son superflu très assumé, ce troisième Bar des Prés n'a franchement rien à se reprocher. Un Houellebecq de salon trouverait sûrement même à s'en amuser. Il en sortirait quelques pages d'une nouvelle polie, piquante, que l'on viendrait déguster au soir du comptoir entre trois grammes de riz et deux bulles de champagne. Son titre : extension du domaine de la flûte.

**AVEC QUI?** Ceux de la mode, vitrines comme victimes.

**UNE, DEUX, TROIS ASSIETTES...** Belles asperges vertes de Provence au miso : rien à redire, belles! Galette craquante, tourteau au curry Madras, avocat : toujours aussi affriolant. Chifon cake au thé matcha et sauce chocolat : duo parfait.

**DANS LE VERRE?** À la mondaine, en classe cocktails! Quatorze créations à la carte, plaisantes à détourner les grands classiques dont un gourmand Bloody Sunday (vodka, tomate cerise, wasabi, citron, cranberry, baies roses).

**SERVICE :** joli casting dans le goût du quartier.

**L'ATTENTION :** les bougies de nuit aux quelques tables en terrasse.

**ZUT!** Les cocktails servis uniquement au dîner.

**L'ADDITION :** on ne s'attendait pas non plus à faire des économies, entre 46 € et 70 € sans les boissons.

**QUELLE TABLE?** À l'exact inverse du Bar de la rive gauche, on préférera peut-être les banquettes dans les boxes en demi-lune aux tabourets du comptoir.



PAUL HENRI BAYARD



## Taverna

**Genre :** dans la vérité première du genre et à la volée de ses deux étages, une bistrotte gréco-chypriote où des nourritures bonnes comme l'Antique s'accordent à l'humeur tonique d'un bel esprit d'équilibre. On y ajouterait un ciel, une mer et des volets bleus qu'on finirait par s'y croire.

**Prix :** env. 15-20 € (dîn.). Formules déj. à 11 € et 16 €. Pita huile d'olive + bouclique. Dolmades (feuilles de vigne farcies) : vous en cherchez des vraiment réussies, les voici! Gambas saganaki : d'évidence. Calamars frits, mayo au piment ou bokkovo : pimpants. Glace à la fleur d'orange : haute parfumerie.

**Avec qui?** Zorba.

**Bonne table :** le midi, les deux premières à vous tomber sous le coude en entrant. Le soir, la grande commune, à l'étage. Service qui prend bien soin. 56, rue Amelot (11<sup>e</sup>). Tél. : 06 34 40 09 58. Tj sf sam. (dég.), dim. et lun. Métro : Chemin-Vert.



MARI BRUNO VINCENZI



## Kiwa

**Genre :** du côté de cette cuisine coréenne qui n'en finit décidément plus de faire vague à Paris, cette table honorable qui se contente d'en partager l'échec et de bons riz sautés bulgogi, brochettes de viandes au barbecue, poulet frit et bibimbab.

**Prix :** environ 20 € à la carte. Menus déjeuner en semaine à 16,90 €, 18,90 €, 19,50 € et 20,90 €. Japchae (vermicelles de patates douces aux légumes) : plat onomatopéique plein de « slurp » et de « gloup ». Doeji bulgogi (porc sauté sauce piquante, riz blanc, condiment du jour) : ça taquine! Fromage blanc yuzu : l'ennui.

**Avec qui?** Un K fan.

**Bonne table :** sur l'enfilade de gauche. Service aussi ordonné qu'inexpressif. 148, rue Montmartre (2<sup>e</sup>). Tél. : 06 48 76 65 68. Tj sf dim. Métro : Bourse.



## Jay's Pizza

**Genre :** pop spot divertissant à nous faire prendre son comptoir de derrière les (grands) boulevards pour un coin de rue new-yorkais en dépeçant, à la part, de ces pizzas plates comme carton qui nourrissent les fantasmes de Manhattan. Les petites pattes à marcher du quartier y trouveront leur pâte à mâcher.

**Prix :** de 3,90 à 5 € la part. La Pepperoni : rencontre d'une pizza et d'un chewing-gum. La Rubi (inspirée, parait-il, des penne à la vodka) : quelque chose en bouche mais quoi? Cannolo sicilien : manque de croûstillant.

**Avec qui?** Beyoncé.

**Bonne table :** une perche face à la rue, c'est vous dire! Service à la « one again ». 20, rue de Mazagan (10<sup>e</sup>). Sans tél. Tj sf dim. et lun. Métro : Strasbourg-Saint-Denis.