

LE
GUIDE
CULTUREL
DU
GRAND
PARIS

Télérama **|** Sortir

L'ARC DE TRIOMPHE EMBALLÉ

LE TESTAMENT DE CHRISTO

15-09
21-09
2021

BON PLAN TASTE OF PARIS, LA RENTRÉE DES PAPILLES

Pour sa sixième édition, le festival Taste of Paris quitte le Grand Palais, en travaux, et s'installe dans le 7^e. Les gourmands feront la queue pour découvrir plus de quarante chefs, qui proposeront leurs créations au format tapas. Des étoilés (Kei Kobayashi, Frédéric Anton, Simone Zanoni), des pâtisseries cotés (Claire Heitzler, François Daubinet, Maxence Barbot),

de la cuisine qui fait voyager (Samuel Lee, du Shang Palace), des cheffes de talent (Manon Fleury, Adeline Grattard, Amandine Chaignot...): il y en aura pour tous les goûts. Sans oublier un village de producteurs et des démos de cuisine, pour manger aussi avec les yeux. — **E.Pa.**

| Taste of Paris | Du 16 au 19 septembre | 11h30-16h (sf jeu.) et 19h-23h30
| Grand Palais éphémère, place Joffre, 7^e
| Entrée 22 € (15 € pour les 10-18 ans), plats en sus.

1000 RESTOS
SUR TELERAMA.FR

Où prendre un bon petit déj

CAPITALE BELLEVILLE

Après avoir brillé dans le monde du cocktail au bar Combat, Margot Lecarpentier s'attache à nous faire plaisir en journée. Entre coffee shop et bistrot, son dernier-né, aux murs grattés, fait défiler du matin à l'après-midi de délicieuses petites assiettes salées-sucrées. On y retrouve les classiques du petit déj, bousculés par une touche perso bienvenue : l'œuf au plat fait le beau avec un filet d'huile de ciboulette; le fromage blanc se coiffe de crème de pamplemousse et d'une tuile d'avoine. Plus on approche de midi, plus on a envie de croquer dans l'excellent pain de maïs tiède avec pastrami et pickles de cornichons aigres-doux, à accompagner d'une salade de haricots verts

craquants, enrobés de ricotta, de citron confit et d'un zeste de citron. Et le « croissandwich » au jambon risque fort de lancer une nouvelle tendance... Pour arroser tout ça, boissons au café (dont l'étonnant café-camomille-érable), « mocktails » et cocktails, bien sûr. On aurait sacrément envie d'y passer la journée pour tenter d'épuiser la carte. — **E.Pa.**



En lieu sûr COFFÉLIA

Thé ou café ? Chez Géraldine Leser, on prendra les deux, tant sa coquette épicerie fine regorge de jolies pépites à siroter. Sa sélection réduite de cafés en grains (huit références triées sur le volet) donne à découvrir différents terroirs, dont ses best-sellers, en provenance d'Éthiopie et de Colombie. Selon votre mode de préparation, la patronne vous conseillera et préparera la mouture idéale, tout en dissertant gaiement sur ses arabicas, comme d'autres parleraient de vins. Une bonne trentaine de thés sont aussi de la partie, du classique Earl Grey mêlant Assam et bergamote de Calabre à un *sencha* japonais parfaitement équilibré. Sur les étagères, on déniche miels, confitures et tisanes, dont Géraldine connaît les producteurs : caramel de chez Pikoù Panez, confitures de fruits rouges savoyardes... La vraie amie du petit déjeuner, c'est elle ! — **E.Pa.**

Capitale Belleville

10, rue Pradier, 19^e
06 52 62 59 62 | Du mer. au dim. 9h30-17h30
Assiettes 4-12 €, boissons 3,50-12 € | Option végété.

Coffélia

45, rue Condorcet, 9^e
01 40 16 04 68 | Du mar. au ven. 10h-14h et 16h-19h30, sam. 10h-14h et 15h-19h30
Café 24-40 € le kg, thé à partir de 10 € les 100 g.

**COUP DE CŒUR
LA CORÉE GLISSE
SES PIMENTS PARTOUT**
Avis aux amateurs de *kimchi* et de *gochujang* : la gastronomie coréenne sera à la fête dans une trentaine d'établissements, décidés à faire découvrir la richesse de cette cuisine singulière. Qu'ils soient

étoilés (comme Solstice, d'Éric Trochon, 45, rue Claude-Bernard, 5^e), bistrots (Coretta, 151 bis, rue Cardinet, 17^e, ou L'Escudella, 41, avenue de Ségur, 7^e), voire spécialisés dans les burgers (Shiso Burger, 15, rue du Grenier-Saint-Lazare, 3^e), ils vont

bousculer leur carte pour mettre en avant les ingrédients et les saveurs du pays du Matin-Calme. Paris-Séoul en une bouchée ! — **E.Pa.**
| Fête de la K-Food
| Du 9 au 26 septembre
| Liste des restaurants participants sur k-foodfan.com.

Midi moins cher NONETTE

Malgré son nom, pas de petit pain d'épice à la confiture en vue dans cette guérite mouchetée de *terrazzo*, ouverte sur la rue. Ici, il n'est question que d'excellents *bánh mì* et de beignets fourrés, la maison mère étant The Hood, où l'on se régale d'une cuisine aux accents malaisiens et singapouriens. Pâté de foies de volaille, poitrine de cochon rôtie, *chà lua* (pâté de porc au *nuoc-mâm* cuit dans une feuille de bananier), toutes les charcuteries sont faites maison par l'équipe des cheffes Khanh-Ly Huynh et Pearlyn Lee, puis assemblées à la minute dans une baguette tiède (ça change tout !), tartinée de beurre AOP et assaisonnée d'une touche d'Arôme Maggi (c'est la tradition). Croustillant de la croûte, moelleux des garnitures, fraîcheur de la coriandre... Ces variations sur sandwich se placent haut dans le palmarès des meilleurs *bánh mì* parisiens. Originaux, les beignets garnis de crème à la vanille et d'ail noir (singulier mais bon), de caramel au sucre de palme ou de *pandan* valent aussi le coup de dent. — **Estérelle Payany**



JULIE LIMONT / HANS LUCAS POUR TELERAMA



Les petits plats et les grands GRANDE BRASSERIE

Quel plaisir de retrouver le cadre délicieusement rétro de l'ancien Petit Bofinger ! Le pavement de mosaïque, les fresques et les piliers miroitants ont juste été toilettés pour mieux accueillir le nouveau maître des lieux, Adrien Spanu, déjà croisé chez Semilla. Sur le guéridon nappé de blanc, une ode à la cuisine bourgeoise française se déploie. Les escargots sont fidèles à l'appel, et les dissimuler avec subtilité dans de croustillants cromesquis leur donne un nouveau

charme. Idem pour l'aioli, qui s'applique à alterner le croquant des légumes joliment bigarrés et le nacré du poisson; j'aurais toutefois volontiers ajouté un tantinet d'ail dans la sauce, mes origines marseillaises me faisant pencher du côté obscur de la force. Pour finir, le parfait à la Chartreuse verte, assez copieux pour deux, pêche par excès de sucre; il faudra donc revenir pour le baba. En sortant de table, touristes comme Parisiens pourront se dire: ici, c'est Paris. — **E.Pa.**

Nonette

71, rue J.-P.-Timbaud, 11^e | Du mar. au sam. 11h-15h et 18h-22h | Sandwichs 6,50-8 €, donuts 1,80-2,50 € | Option végété.

Grande Brasserie

6, rue de la Bastille, 4^e | 09 75 80 99 72 | Du mer. au dim. 12h30-14h30, 19h-23h | Menu déj. 24 €, carte 50 € | Option végété | Rés. cons.