



à boire et à manger

style de ville

sélection

Les traditions ont du bon

En rose, en rouge, en cœur, en duo, la Saint-Valentin, c'est aussi une histoire de dégustation.

Réalisation : Carine Chenaux



1 Le "Sac intense" de Pierre Marcolini, décliné en version mini, avec 18 Cœurs Framboise, 16,90 €.

2 Dans 350 restaurants sélectionnés en France, les couples se voient offrir le 14 février une demi-bouteille de Brut Rosé Billecart-Salmon. www.champagne-billecart-actualites



3 Coffret Plumier de 7 palets de chocolat noir, Michel Chuizel, 3,90 €.

4 "Cœur de pierre", coque chocolat noir ou lait, cœur praliné, 230 g, À la mère de famille, 29 €.

5 Infusion Rooibos Rose ou thé vert bio à la rose, 100 g, Lav Organic, 10,80 €.

6 Champagne Cœur d'or Rouge millésimé 2006 Pierre Mignon, 56 €.

7 Coffret "Le Tête-à-tête", vodka et deux boîtes de caviar, Petrossian, à partir de 160 €.



boulettes

●●●●●
Balls



Après la brève (lire ANP n° 633), l'article entier. C'est l'effet Balls (XII), première table à boulettes made in Paris.

D'abord, un "mou" de principe, histoire de rester "aware", puis, les assiettes défilant, une vraie surprise. En premier lieu, donc, une salle-comptoir brute de design, remplie de fashionistas et de mobilier industrialo-vintage. Déjà vus. La suite, en revanche... Des boulettes par cinq, comme s'il en tombait : bœuf (persil plat, oignons), poulet (estragon, citron), porc (fenouil, paprika)... Fraîches, parfumées, voire addictives.

Deux sauces au choix : tomate ou yaourt aux herbes – comme à la maison. Et des "sides" pour accompagner le tout, dont quelques perles : purée de patates douces – douceuse –, polenta – crémeuse et légère –, salade de lentilles et grenades – rafraîchissante et précise... Ajoutez une bouteille de languedoc La Classe du Mas Coutelou (35 €), oubliez les desserts et boulottez de-ci, de-là..._J.B.



47, rue Saint-Maur, 11^e. M^o Rue Saint-Maur. Ouvert du mar. au sam. de 12 h à 14 h et de 20 h à 22 h 30. Tél. : 09 51 38 74 89. Fermé sam. midi, dimanche et lundi. Menu déj. : 13,50 €. Carte : env. 20 €.

table d'hôtel



Photo Elvis Paris

●●●●●
Le Lulli

Le Grand Hôtel du Palais-Royal qui n'était encore, il y a quelques mois, qu'un hôtel agréable est devenu après moult travaux de rénovation un établissement de prestige. À cet écrin contemporain, il fallait un restaurant et, pour qu'il trouve sa place dans la

cour des grands, un chef talentueux. Méconnu du grand public, Jean-Yves Bournot a été désigné homme de la situation en raison de son parcours, avec notamment huit années dans la prestigieuse brigade du Meurice (1^{er}). Cette expérience lui permet de coucher sur sa carte des plats historiques et techniques

comme la chartreuse de foie gras de canard et artichauts, la poularde Souvaroff aux légumes et châtaignes fraîches ou la sublime tourte de grouse (gibier d'Ecosse) au ris de veau proposée dans le menu du déjeuner.

Mais Jean-Yves a la bonne idée de ne pas s'enfermer dans un registre de plats anciens ou traditionnels. À 34 ans, il reste un chef moderne qui trouve les mets justes en les mettant en scène dans des compositions stylées, comme ces grosses langoustines rôties aux agrumes, feuilles et côtes de laitue au naturel, ou ces noix de Saint-Jacques dorées au poêlon, fruits et légumes agrumés. Un travail remarquable accentué par le pâtissier qui fait le grand écart entre hier et aujourd'hui avec d'un côté des profiteroles, et de l'autre, une coque de meringue, mangue et fruits de la passion épicés à la cardamome..._Ph.T.

Grand Hôtel du Palais-Royal, 4, rue de Valois, 1^{er}. Tél. : 01 42 96 72 20. Menu : 42 €. M^o Palais-Royal. Fermé le samedi et le dimanche. Formule : 35 € (au déjeuner).

produits fins

Des rillettes au Comptoir

Les propriétaires du restaurant Les Rillettes (9^e) remettent le couvert en ouvrant Le Comptoir des Rillettes. À la fois épicerie fine, bistrot et bar à raclette, le lieu permet de garnir son panier de charcuteries de la Maison Mas, de moutardes de chez Denoix et de crème de marrons de chez Imbert. Et comme on s'y sent bien, on reste sur place pour déguster de belles assiettes..._Ph.T.

24, rue Navarin, 9^e. M^o Pigalle ou St-Georges. Ouvert du mardi au samedi.

sur le pouce

Rossi, le deli

La trattoria italienne de la rue Mandar (11^e) se dédouble, en face, dans un deli de couloir. À l'ardoise, on retient des focaccias (4 €) délicieusement légères et une collection de bières italiennes qui changent. Formules : de 5,50 € à 9,50 €, _J.B.

9, rue Mandar, 2^e. M^o Sentier. Tél. : 09 73 65 06 80.

CARNET D'ADRESSES

01.77.51.58.84. POUR INFO



10^{ème}
→ **JAIPUR CAFE**

À deux pas de la gare de l'Est, découvrez le romantisme à la Bollywood pour la plus belle des **Saint-Valentin**. Ambiance tamisée, table décorée et lueur des bougies le tout dans une ambiance musicale "Indian Love". Menu St Valentin à 35 € avec cocktail des amoureux, entrée, plat et dessert... digne des maharadjahs ! Il est conseillé de réserver.
■ 15, rue des Messageries, Paris 10^{ème}
■ 01.48.01.06.00/06.87.75.96.59
■ www.jaipurcafe.fr. M^o Poissonnière



1^{er}
→ **DJAKARTA BALI**

Pour la **Saint-Valentin**, découvrez le meilleur de la cuisine indonésienne ! Menus dégustation à 55 et 75 €. Très variée, riche en saveurs et en épices comme les milliers d'îles qui forment cet archipel.
Formule « Déjeuner à Bali » à 18,50 €.
Nouveau, brunch le dimanche à 25 €.
■ 9, rue Vauvilliers, Paris 1^{er}
■ 01.45.08.83.11. M^o Louvre ou Châtelet
■ www.djakarta-bali.com



17^{ème}
→ **LE PETIT VILLIERS - CHEZ FRED**

L'incontournable du 17^{ème} vous propose un menu **Saint Valentin à 30 € : E/P/D et coupe de Champagne** ! Et toujours l'étonnant menu à 25 € avec plus de 15 entrées, 12 plats et 15 desserts au choix. Une cuisine de tradition : foie Gras, saumon mariné, magret de canard, rognons de veau, andouillette SA, filet de rouget, entrecôte et frites maison, bar grillé... Chez Fred la cuisine est faite maison ! Le midi en semaine menus à 16 € et 20 €).
■ 75, avenue de Villiers, Paris 17^{ème}
■ 01.48.88.96.59. Métro Wagram



6^{ème}
→ **LA CHARETTE CREOLE**

Dépaysement assuré et ambiance soleil de l'Océan Indien dans ce très sympathique restaurant exotique aux spécialités des îles de la Réunion, Maurice et Madagascar. Marmite d'or 2008-2009 des restaurants afro-antillais.

Menu Saint Valentin à 50 € :

Cocktail ou Ti-punch et amuses-bouches, Saumon fumé ou foie gras sur toast, trou des îles, canard à la vanille ou poisson à la créole, tarte coco ou gâteau aux fruits de la passion, 1/2 btle Brouilly ou Bandol, 1/2 btle d'eau minérale, coupe de Champagne, café, spectacle et dancing.

■ 15, rue Jules Chaplain, Paris 6^{ème} ■ 01.43.26.03.10.
■ Métro Vavin ou N.D. des Champs ■ www.lacharettecreole.com

