

**INCONTOURNABLES
UGC-LE FIGARO**

« VALÉRIAN » PRÉSENTÉ
PAR SON CRÉATEUR,
JEAN-CLAUDE
MÉZIÈRES **P. 28**

FIGARO SCOPE

**UN DERNIER
VERRE
AVEC FÉLIX
MOATI
P. 25**

• RESTOS • EXPOS • CINÉMA • THÉÂTRE • MUSIQUE

Frédéric
Beigbeder sirote
un cocktail
Moscow Mule
au mythique bar
Hemingway
de l'hôtel Ritz (1^{er}).

À Paris,
les cocktails
sont éternels **P. 8**

NOUVEAUTÉS



PAR EMMANUEL
RUBIN



MAISON BRÉGUET

GENRE : avec ce sentiment de l'avoir quittée la semaine dernière, la petite entreprise Lahner (Stern, Panache, Anima, Racine-des-Prés...) galope à Bastille pour un beau brin d'hôtel urbain soignant les dépendances entre cocktails « signatures » et brasserie dite d'auteur.

PRIX : env. 40-60 €. Menus (déjeuner) à 24 et 29 €. Pâté en croûte foie gras et ris de veau : de bon niveau. Gigot d'agneau, crosnes et carottes fanes : néobourgeois. Mousse de pistache grillée, confit de canneberge, amande : pas très incarné.

AVEC QUI ? Un meilleur espoir.

BONNE TABLE : la 4 ou celles côté cuisine. Service fluide, bien tourné.

8, rue Bréguet (XI^e).
Tél. : 01 55 28 32 90. Tlj.
Métro : Bréguet-Sabin.



LES PASSERELLES

GENRE : boutique hôtel, où la confiance s'accorde au contemporain et qui, l'espace d'un salon-véranda en chic fifties, dispose de jolies nourritures, idoine aux déjeuners de parenthèse. En soirée, autre humeur avec l'entrée en scène du petit couple tapas et cocktails.

PRIX : env. 40 € à la carte. Menus à 19 et 25 € (déjeuner). Cromesquis de foie gras : bien boutique. Agneau de sept heures aux épices, pommes de terre grenailles : propre. Cheese-cake : avenant.

AVEC QUI ? Une hôtesse de l'air.

BONNE TABLE : la 7. Service cosy.

Hôtel Parister. 19, rue Saulnier (IX^e).
Tél. : 01 72 63 29 80. Tlj sf dim. (déjeuner).
Métro : Cadet.



NATIVES

GENRE : exit le régime pizza-bière du Yeast remplacé, au bon vent de la mouvance, par la seconde adresse d'une enseigne plutôt efficace à dispenser ce brouet hawaïen, autrement baptisé poke-bowl. Le quartier devrait s'y retrouver.

PRIX : env. 20-30 €. Formule à 17 € (déjeuner). Aubergines sautées au miso, légumes croquants : gentiment compostées. Poké Tako (poulpe, riz, tobanjan, cébette, concombre, mayo) : un peu étouffé-bobo mais sain. Tapioca, lait de coco, chocolat, mangue : brouet bravounet.

AVEC QUI ? Un surfeur urbain.

BONNE TABLE : la 7. Service dévoué.

66, rue d'Hauteville (X^e).
Tél. : 01 45 81 36 42. Tlj sf sam. et dim. Métro : Poissonnière.



BRUTUS

GENRE : comme pour mieux s'émanciper des chromos bigoudens, une heureuse crêperie en figure de loft qui double le mérite de ne pas confondre galette et pochette-surprise tout en ajustant une sérieuse carte de cidres artisanaux.

PRIX : formule (déjeuner) à 14 €. Env. 20 € à la carte. La Babette (galette magret de canard fumé, poire, Fourme d'Ambert, noix) : petit plaisir remboursé. Crêpe chocolat noisette : aimable à rester simple.

AVEC QUI ? Un Jules ou un César.

BONNE TABLE : banquette ou mange-debout. Service pimpant.

99, rue des Dames (XVII^e).
Tél. : 09 86 53 44 00. Tlj sf dim.
Métro : Villiers.

MAISON NOURA

On annonçait, ces derniers jours, un second souffle chez Noura, dans l'ambition d'une haute et autre gastronomie libanaise qui profiterait, au tournant, d'un décor rafraîchi par un Pierre-Yves Rochon toujours facile à tamiser le taboulé. À l'usage, avouons surtout, et pour ceux qui en ont le goût, cette garde-robe renouvelée, où l'ornement oriental prend le pli Champs-Élysées car, hors quelques plats d'étoffe (disons l'agneau, plaidons le rouget), la maison



LIEU : 21, av. Marceau (XVI^e).
TÉL. : 01 47 20 33 33.
HORAIRES : Tlj.
MÉTRO : Alma-Marceau. Voiturier.

ne se départit guère de cette réputation à dérouler tous les petits plats de suspension qui en font, encore et comme toujours, un solide notable du mezze. Ni mieux, ni moins. **Avec qui ?** Léa Salamé et, dernièrement, Sarkozy. **Une, deux, trois assiettes...** Makanek (petites saucisses en salade) : très sapide. Rouget papillon Sultan Ibrahim : d'entre Cèdre et mer. Karabige (crème pistache) : toujours aussi entêtante. **Service ?** Affable. **L'addition ?** Entre 50 et 70 €. **Quelle table ?** La 40. ■