



Bellota-Bellota

tapas nocturnes

ON SE CALE SUR L'HEURE ESPAGNOLE POUR APPRÉCIER CES BOUCHÉES VARIÉES : EN VO, IBÉRIQUES OU DU SUD-OUEST, ELLES SE DÉCLINENT EN MODE "RACIONES" OU FAÇON "ISAKAYA" JAPONAIS... AU BAR OU ATABLÉS, DU BOUT DES DOIGTS OU DE LA FOURCHETTE, LES TAPAS RUSTIQUES OU ÉLABORÉES ASSURENT L'AMBIANCE DES DÎNERS À PARTAGER.

PAR NOÉMIE BARRÉ. PHOTOS CLAUDE WEBER.



Bellota-Bellota Bonnes tranches

Dans ce comptoir de dégustation et de vente à emporter de produits espagnols, importés par le groupe Byzance, les bouteilles de Ribera del Duero et le pain (de Jean-Luc Poujauran) *con tomate* entourent le roi de la fiesta gustative, le jambon estampillé Bellota-Bellota. Ces cochons *pata negra* (race à pattes noires), exclusivement nourris de glands (les bellotas, donc), offrent un jambon d'exception qui ne se laisse manipuler que par un maître *cortador*. Celui-ci assure une découpe délicate et idéale pour la dégustation. Au bar ou sur des tables hautes, dans un décor inspiré des bodegas, la clientèle avisée se délecte de ces nobles bouchées, présentées sur de petits volcans chauffants, rehausseurs de saveurs. Tout est "ibère bon" dans ce cochon : jambon, *lomo*, chorizo, *plumas* ; mais le fromage manchego, la ventrèche de thon germon ou encore les *piquillos* sont aussi invités à la fête.

Tout ce beau monde repart ravi et les plus déchaînés expriment leur satisfaction en quelques mots d'humour sur feuilles volantes. **Volcan de Bellota-Bellota 27 €**, **ventrèche de thon 15 €**, **moules à la galicienne 8 €**. **Du mardi au vendredi, de 11h à minuit. Le samedi, de 10h à minuit. Réservation conseillée. 18, rue Jean Nicot, 75007. Tél. 01 53 59 96 96.**



appétits



Dans les Landes



Dans les Landes Mais à Paris

Julien Duboué a l'esprit d'équipe et le sens du partage. Après son restaurant du XV^e arrondissement, Afaria, laissé entre de bonnes mains, il installe au pied de La Mouffe sa deuxième adresse. Là, il fait goûter la convivialité du Sud-Ouest et de sa cuisine, assaisonnée d'audace et de savoir-faire appris chez les plus grands. Essai transformé sur l'ardoise : la liste des tapas marque des points de toute part, protéines à gogo ou légumes à foison, elles sont appréciées des costauds comme des moineaux : chipirons frits – ceux avec les papattes ! – au piment doux, bocal de

foie gras, *panis* au chorizo – crousti-fondants à souhait, on partage avec son voisin s'il vous plaît ! –, smoothies de betterave, cochon de lait, salade de tomates rôties au chèvre frais... Des portions généreuses et goûteuses, cuisinées en cocotte, au four, à la poêle, à tester en match amical autour de la table d'hôte, ou jalousement en tête à tête. Dans les verres, des vins des Landes donnent l'accent festif.

Tapas autour de 10€. **Plat du jour 16€.**
Du mardi au samedi, midi et soir. 119 bis, rue Monge, 75005. Tél. 01 45 87 06 00.

Le Coude Fou Autour du zinc

Les bistrotis parisiens ont aussi leurs tapas. Au Coude Fou, restaurant et bar à vin du Marais, on accompagne sa descente de planches de fromages ou de charcuterie, accoudé sur le vieux zinc. Les salaisons viennent des Asturies, le saint-marcellin des halles Paul Bocuse, le saint-nectaire de la fromagerie Trotté. Du bon pain, un peu de beurre, un blanc de Corse ou un saint-estèphe, les verres créent le contact, l'apéritif est enjoué. On se fait ses petites tartines, on en fait pour les autres, on chipe les leurs... D'un œil malicieux et d'une oreille collée au mur, les personnages des fresques naïves, figures anonymes ou portraits de famille, approuvent les brèves au comptoir. Habités et touristes assoiffés de *parisian way of life*, jouent du coude pour dîner. Foie gras maison, entrecôte ou crottin de chèvre chaud sauront les apaiser.

Assiette de fromages ou de charcuteries espagnoles, 12€. **Plat, environ 19€.** **Ouvert tous les jours, service midi et soir.** 12, rue du Bourg-Tibourg, 75004. Tél. 01 42 77 15 16.

Le Dauphin Nouvelle vague

Dîner au Dauphin, c'est pouvoir goûter à plusieurs plats d'Inaki Aizpitarte en une soirée ! Au Chateaubriand voisin, le vaisseau amiral du chef inclassable, le menu est unique, tandis qu'ici, on compose son menu dégustation grâce aux petites portions, les *raciones*. Après avoir réservé, on embarque dans un décor à la surface de marbre, signé par l'architecte Rem Koolhaas, de préférence à plusieurs pour pêcher la gourmandise à la carte et s'échanger ces miniplats cuisinés, vifs et surprenants – risotto à l'encre, encornets, gigot d'agneau de lait... –, les salaisons d'Ardèche, du Tarn ou de Navarre, les desserts de saison... Des tapas en nage libre menées à bon port par Guillaume, le chef exécutif et Franck, en salle. **Formules déjeuner, 23€ et 27€.** **Dîner, "raciones" à la carte, autour de 45€.** **Du lundi au vendredi, midi et soir. Samedi, uniquement le soir.** 131, avenue Parmentier, 75011. Tél. 01 55 28 78 88.



Le Dauphin



Le Coude Fou

appétits



Au passage Etape gourmande

Au détour d'une ruelle du XI^e, un bistrot aux allures ouvrières, affiche sur sa façade en mosaïque un pochoir de Miss Tic'. A l'intérieur, on garde le style, le zinc, le carrelage d'origine et les suspensions chinées. Repris par l'équipe des Pères Populaires, café du XX^e, et des Caves Populaires, dans le XVII^e, ce Passage invite à rester. Ces gars bien calés en vins, privilégiant ceux de vigneron et les naturels, laissent la cuisine à un jeune Australien – passé par le Spring de Daniel Rose, notre Américain à Paris. Surfant avec technique et créativité, il enchaîne des figures séduisantes dans ses petites assiettes du soir : thon mariné, thon confit, tomates anciennes, hampe de bœuf ou crottin de chavignol s'accrochent d'herbes et de condiments bien sentis. Loin des trop attendus tartares servis dans certains faux-vieux bistrot du quartier, ce petit décalage horaire entre la déco et le menu fait le plus grand bien.

Assiettes du soir, autour de 7 €. Midi et soir, fermé samedi midi et les lundis et dimanches soirs. 1 bis, passage Saint-Sébastien, 75011. Tél. 01 43 55 07 52.



Braisenville Coup de feu

Tons de feu du sol au plafond – jaune flamme, rouge incandescent, gris cendre – le restaurant de Philippe Baranès annonce la couleur : pas de fourneaux, mais un four à braise en cuisine, comme un retour aux origines de la cuisson. Viandes, poissons, légumes et même desserts, sont cuisinés au charbon de bois, d'essences différentes pour parfumer les produits autrement. Ça chauffe donc pour le chef Jimmy Nival, qui enfourne au gré des commandes, ris de veau, côte de bœuf Black Angus, magret, foie gras... un mode de cuisson unique mais un mode de dégustation multiple, puisque les plats sont servis en *raciones*, idéales pour des dîners en bande.

Autour de 10 € la "ración", 48 € la côte de bœuf à partager. Du lundi au samedi, déjeuner bento, "raciones" le soir. 36, rue Condorcet, 75009. Tél. 09 50 91 21 74.



Issé Estaminet nippon

Pour accompagner le saké vendu sur place, les marchands de vin de riz fermenté d'Edo ont eu la bonne idée de servir de petits plats à leurs clients un grain éméchés : les *tapas* japonaises étaient nées ! Monsieur Kuroda perpétue la tradition dans son *isakaya* de la rue de Richelieu. Quel plaisir de faire défiler les différents contenants – coupelles, bols, mini-assiettes en céramique et leurs savoureux contenus ! Les *kushi-age*, brochettes de friture de poisson, porc ou légumes, le tofu frais en salade, les croquettes de pomme de terre, les légumes marinés, le sashimi du jour, une soupe miso, et puis, après un verre de saké bien frais – pour choisir parmi plus de cinquante sakés, on se fait conseiller ! –, on reprend une portion de fèves de soja, ces *edamame* sautées, goûtées au début mais qui nous ont vraiment plu, alors... Au déjeuner, le malin *domburi* rassemble sur sa voûte de riz viande ou poisson pour un plat unique et rapide. *"Domburi" autour de 12 €, "kushi-age" à partir de 7 €, "edamame" 4 €, sashimi, 15 €. Du lundi au vendredi, midi et soir. 45, rue de Richelieu, 75001. Tél. 01 42 96 26 60.*

