



L'AIR DE PARIS

Restos



Chez Ober Mamma, de savoureux cocktails accompagnés d'une assiette de jambon cru effeuillé, de parmesiano et d'olives.

Cocktails dînatoires

NOURRITURES EN BAR

Dans la tradition culinaire française, à table, les plats s'accompagnent de vins, pour les sublimer. Blanc avec poissons et crustacés, rouge avec viandes et fromages. Les vins de dessert, sont, eux, un peu tombés dans les oubliettes. Aujourd'hui, les codes ont volontiers changé, le blanc pouvant s'amouracher de pâtes fromagères et le rouge s'accorder sur un air marin. Sans sourciller. Venus d'outre-Atlantique, les cocktails, boissons sociales et distinguées, synonyme français de réceptions mondaines, étaient jusqu'à peu l'apanage des bars internationaux des palaces parisiens. Récemment, les barmen-mixologues se sont faits une réputation dans les bars spécialisés, créant un métier, un savoir-faire, envahissant la piste capitale, à l'instar des DJs stars. Ouvrant le champ des possibles, ils ont permis à la boisson apéritive de devenir l'alliée de la gastronomie, en sachant l'accorder au menu, aux palais. Au restaurant, le chef sommelier devra désormais composer avec le chef barman !

PAR NOÉMIE BARRÉ. PHOTOS CLAUDE WEBER.

Forza Italia
Ober Mamma

Solide: des pizzas, des pâtes fraîches, des antipasti concoctés sur place avec amour et produits frais, par une équipe italienne, aux prix abordables, comme dans une vraie trattoria, c'est l'idée bien ficelée de Tigrane Seydoux et Victor Luggier. Petite sœur d'East Mamma, à la Bastille, sa déco intérieure, mêlant moulures historiques et boiseries rustiques, est encore plus séduisante. **Liquides**: l'autre bonne idée du lieu, c'est de proposer un aperitivo à la milanaise. Le principe ? Un verre, une assiette ! Jambon cru effeuillé à la trancheuse, parmigiano, olives sont les compagnons des créations de Nicola Battafarano, chef barman charismatique. Sensuelles, joyeuses, ardentes et savoureuses, ses boissons ne jouent cependant pas la comédie de l'artifice. Les ingrédients qui les composent sont de premier choix, comme ce jus artisanal de tomates italiennes qui ensoleille le Bloody Mary. Même les éléments de décoration ne font pas de la figuration, la cerise est exquise, le sablé parfait... *Pizzas autour de 13 €. Cocktails autour de 9€. Tous les jours. Bar de 18h à 1h du matin. 107, bd Richard Lenoir, 75011. Tél. 01 43 41 32 15 et bigmammagroup.com*

Écriture singulière
Le Club du Cercle

Solide: originellement créé par des écrivains, ce lieu intimiste, réservé en journée à ses membres, pour travailler, devient résidence de chefs, le soir, dans un cadre feutré. Au fil des mois se succèdent des cuisiniers venus de toute la France, écrivant leur carte gourmande dans le plaisir du partage. Les fourneaux ont vu défiler Gilles Stassart, Emmanuel Perrodin, Yu Sugimoto mais aussi Olivier Streiff, dandy gothique, auteur de ce foie gras teinté de noir, servi sur la grande table du salon-bibliothèque. **Liquides**: à l'étage, officie le mixologue Matthieu Biron, depuis le bar tapissé de balles en cuir. Grands classiques ou créations maison, le ton est juste, dans l'équilibre des goûts et le visuel délicat. Cerise sur le cocktail, on peut le siroter accompagnés de petits plats pensés par le chef résident. *Menus à partir de 48€. Cocktails environ 12€. Du mardi au samedi, dîner de chef, à 19h30 et 21h30. Bar de 18h à 1h du matin. 6, rue Étienne Marcel, 75002. Tél. 01 42 36 98 57 et leclubducercle.fr*



Cordiale entente Dersou

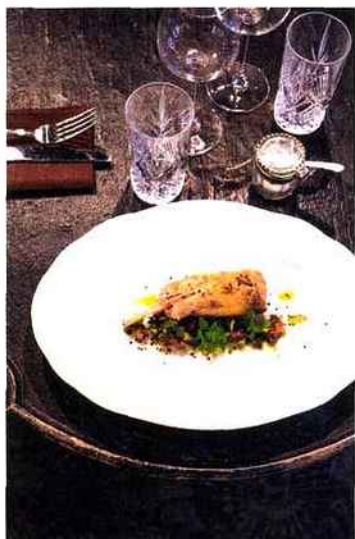
Solide : amène contraste entre le décor brut, aux tons de bois brûlé et les assiettes fraîches, colorées comme un potager de printemps. Ou d'automne, car les produits suivent les saisons, travaillés en toute beauté par le chef Taku Sekine. Avec créativité et justesse, il parsème ici et là quelques touches nipponnes à ses recettes puisant dans l'héritage des cuisines du monde : française, italienne, vietnamienne, sud-américaine... On retrouve ainsi, servis dans des contenants en céramique japonaise, des sobas dans un dashi, des ceviches, du bœuf braisé, un tajine d'agneau ou encore cet étonnant tartare de canard aux herbes et fruits...

Liquides : ce plat s'accompagne d'un cocktail à base de vodka, sherry et bergamote. Pour un autre, Amaury Guyot imaginera un autre mélange, pour créer ces duos complices et uniques. Des alchimies de saveurs proposées aussi en menu dégustation. **Menu accords plats-cocktails, à partir de 90 €.** **Plat autour de 20 €.** **Cocktail, 9/13 €.** **Du mardi au vendredi, le soir. Samedi, déjeuner et diner. Dimanche, déjeuner.** 21, rue Saint-Nicolas, 75012. Tél. 09 81 01 12 73 et dersouparis.com

Géométrie hédoniste Hexagone

Solide : Mathieu Pacaud, chef triplement étoilé avec son père à L'Ambrasio, place des Vosges, livre dans son restaurant près du Trocadéro une cuisine gastronomique de haute lignée. La décoration signée Gilles et Boissier, teintée d'iridisme par les fresques d'Alex et Marine, assoit les déjeuners d'affaires comme les diners épicuriens et romantiques.

Liquides : au bar, où à table si vous le souhaitez, pour s'accorder avec un plat et surtout un dessert, Thomas, chef barman, saura ciseler le bon cocktail. Rigoureux, technique, expert en matières premières, un rien savant fou. Très proche du monde de la pâtisserie, il crée ses élixirs à partir d'éléments triés sur le volet, les assemble avec une belle inspiration, et ne force pas trop sur le degré d'alcool, pour qu'ils se marient élégamment avec les aliments. Des accords bien sentis, servis dans des contenants raffinés, parfaitement adaptés. **Menu déjeuner 49 €.** **Menu Dégustation 175 €.** **À la carte, plats en demi-portion 40 €.** **Cocktails autour de 18 €.** **Du mardi au samedi. Bar, de 12h à 2h du matin.** 85, avenue Kléber, 75016. Tél. 01 42 25 98 85 et hexagone-paris.fr



Passé recomposé L'Ancienne Maison Gradelle

Solide : viandes et volailles sont les invités de choix de cette salle à manger bourgeoise, au décor imaginé par Philippe Model, mêlant donc humour, trompe-l'œil et objets chinois. Les plats s'inspirent de la générosité des menus du XIX^e, revus pour les hôtes d'aujourd'hui par le chef Jonathan Hamel. Fricassées, daubes, confits, onglet de bœuf et carré de veau s'acoquent avec les gratins de légumes et autres purées. **Liquides :** des vins de nos régions pour accompagner le repas, et pour le commencer, un choix de cocktails réalisés derrière le bar, avec des alcools infusés en fut de chêne pendant deux mois, comme le rhum ou le gin. Dans son verre en cristal taillé, le Negroni séduira par sa belle expression les amateurs d'amertume savamment dosée. **Formule diner 37 €.** **Fricassée de volaille 21 €.** **Negroni 13 €.** **Déjeuner et diner, tous les jours, sauf samedi midi et dimanche.** 8, rue du Faubourg-Poissonnière, 75010. Tél. 01 47 70 03 23 et ancienne-maison-gradelle.com