



NOUVEAUTÉS



PAR EMMANUEL RUBIN



BMK

GENRE : heureuse surprise que cette épicerie-dînette africaine, où le sentiment de réfectoire n'interdit pas l'allure. Les imprimés du décor y font des ceillades auxquelles répond, en couleurs et saveurs franches, la belle tenue des mafés, yassa et jus de bissap.

PRIX : env. 20-25 €. Fish in Abidjan (filet de dorade mariné, citron, coriandre, cacahuète...) ; tranchant. Yassa de poulet (volaille marinée aux épices douces, servie dans une sauce oignons-olives-citron) ; mijoté finement maîtrisé, à accompagner d'attiéké (semoule de manioc).

AVEC QUI ? Moussa Sissoko.

BONNE TABLE : le mini-comptoir face cuisine. Service expressé.

14, rue de la Fidélité (Xe).
Tél.: 09 82 54 17 48.
Tij sf dim. et lun. Métro : Gare de l'Est ou Château d'Eau.



SALATIM

GENRE : au très motivé quartier Sentier, la non moins stimulante tendance israélienne se gagne un spot où un ancien de la Kitchen Galerie dépose à partager la très solaire et spontanée *Tel Aviv touch*. Les salades sont canon, le reste plus brouillon !

PRIX : formule à 16 € (déj.). Env. 20-25 € à la carte. Brunch (et chakchouka de poivrons) le dimanche. Mezizim (salade concombre, céleri, aneth, vinaigrette au raifort) ; balance bien. Escalope de poulet, houmous ; sans grande cérémonie. Halva : nougat oriental, très porté sur le sésame.

AVEC QUI ? Tal.

BONNE TABLE : première à gauche, en entrant. Service relax.

15, rue des Jeûneurs (Ile).
Tél.: 01 42 36 30 03. Tij sf ven. (dîn.), sam., dim. (dîn.), lun. (dîn.). Métro : Grands Boulevards.



ENKOR

GENRE : inscrit comme l'un des périmètres élus des nouveaux nomades culinaires, ce X^e du dos des gares ajoute, à son crédit, ce comptoir cambodgien, réjouissant à végétaliser la baguette Banh Mi et à arranger les bols de riz façon khmer.

PRIX : env. 15 €. Sandwich Banh Mi (pain baguette, viande de bœuf, carotte, concombre, sauce soja) ; touffu. Bol de riz au porc char siu et sirop d'érable : sucré-salé.

AVEC QUI ? Rithy Panh.

BONNE TABLE : dedans, oubliez ! Dehors, à deux pas, square Montholon. Service vite fait, bien fait.

69, rue de Chabrol (Xe). Sans réservation. Tij sf dim. Fermé le soir. Métro : Poissonnière.



CAFÉ RENOIR

GENRE : sous véranda, ce salon à en-cas ne se la foule vraiment pas mais, du moins, a-t-il le mérite de nous (ré-)installer dans ce qu'il reste d'intime à Montmartre, ce musée, ce jardin, cet ancien atelier d'artistes. Comme un goûter dans l'ombre d'Utrillo.

PRIX : formule à 16 €. Quiche provençale, carottes au cumin : faite maison mais trop cuite. Salade quinoa, légumes rôtis : mangeable. Muffin aux pommes : trop sec.

AVEC QUI ? Une jolie Goulue.

BONNE TABLE : même sous un ciel d'automne, dans le jardin. Service gentiment mollasson.

Au Musée de Montmartre. 12, rue Cortot (XVII^e). Sans réservation. Tij. Métro : Lamarck-Caulaincourt.



LIEU : 45, rue des Moines (XVII^e).
TÉL. : 01 42 29 10 41.
HORAIRES : Tij jusqu'à 2 h.
MÉTRO : Brochant.



WIM À TABLE

D'abord le plaisir à renouer avec ce bout des Batignolles, longtemps vaillant à fomentier du bistrot mais franchement perdu de vue, ces dernières années. On l'excusait tant Paris du nouveau siècle ne s'y presse pas, tant le village croit encore à son clocher, tant les rues comme les gens s'y croisent sans s'ignorer. Wim Van Gorp, disciple accompli de Ducasse et de Vongerichten, s'en est fait un complice. Son « Comme Chez Maman » a le bon sens du mijoté mais, depuis

dix jours, place au Wim à Table et sa gastronomie de bar, jolie formule pour annoncer appétit de comptoir et plats en mode tapas. Le genre n'est pas neuf, Camdeborde à l'Odéon en a fait un modèle étalon et Wim des Batignolles le rejoint dans la superbe, la régale, la recette qui claque, l'esprit qui fuse sans virer fumeux. Certains diront une adresse parfaite à contenter le quartier quand il faudrait plutôt avouer un ressort de troquet, où les quatre coins de Paris risquent bien et bientôt de courir s'y accouder.

Avec qui ? Ses fidèles.
Une, deux, trois assiettes... Comme les bulles d'une BD, un comic strip de comptoir avec shebam, pow, blop, wizz de cépes tièdes en vinaigrette, samoussas d'agneau et yaourt coriandre, un saumon d'Écosse pané, émulsion sriracha et tartare de bœuf, soja-noisettes.
Service ? Percutant, pertinent.
L'addition ? Env. 30-40 €. Assiettes de 5 à 8 €.
Quelle table ? Côté banquettes, face à face ou au bar, côte à côte. ■

WIM À TABLE