



## WIM À TABLE OUVRE AUX BATIGNOLLES UN ARTISTE DU GOÛT



Une gastronomie de bar (entre 5 et 9 euros), est proposée dans un décor signé Joann Sfar.

© DR

**SA CUISINE INVENTIVE** et gourmande emoustille déjà les papilles des habitués du restaurant Comme chez maman, rue des Moines. A deux pas de cette adresse, le chef flamand Wim Van Gorp, élève d'Alain Ducasse et de Jean Georges Vongerichten, vient d'ouvrir le bistrot Wim à table à la déco signée Joann Sfar. Le concept : une gastronomie de bar faite de petites portions (de 5 à 9 euros). On

craque pour le tartare saumon daurade ultrafrais, les samoussas d'agneau à tremper généreusement dans une sauce yaourt à la coriandre et le poulet fermier, tendre à souhait, servi avec une frite de pois chiches. De petites assiettes accompagnées d'une sélection inédite de vins, de cocktails ou d'une Wim, bière blonde artisanale. •

**Wim à table, 45, rue des Moines (17<sup>e</sup>)**