



L'AGENDA DU MOIS

RESTAURANTS

CHRONIQUES RÉDIGÉES PAR EMMANUEL RUBIN



■ POUR NÉGOCIER

## EUNOÉ

On les compte deux, l'un au feu de la salle, l'autre à celui des fourneaux, l'un de France, l'autre du Japon, leurs bonnes têtes comme leurs jambes pressées de courir à leur passion. Deux garçons dans le vent et ce vent qui les porte dans ce XI<sup>e</sup> qui sait encore se faire tout un village d'un charme de square (Gardette). Va donc pour l'auberge en ville, le loft croisant la ferme et les tables de campagne soutenant des assiettes sans frontière. Les recettes se promènent sans se perdre entre le rustique et l'exotique, les terroirs et les épices : carotte toute retournée, crue, cuite, en houmous, vinaigrette et pesto de coriandre, les pâtes sardes fregola roulent les « r » d'une piperade et d'artichaut barigoule, fraises gariguettes en morceaux en coulis suçant un chèvre frais allongé de mascarpone. Du jardiné autant que du cuisiné !

**Un plat :** l'œuf caché (œuf mollet, sabayon basilic, crumble de vieux parmesan, salade d'herbes).

**Un vin :** un chenin angevin, L'âme de fond, domaine du Fief noir, 2020.

**Une table :** la 10.

**Service :** engageant.

**La note, svp !** Menus à 21 et 26 euros (déjeuner), env. 45 euros à la carte (dîner).

**Où et quand ?** 6, rue Rochebrune, Paris XI<sup>e</sup>.

Tél. : 07 67 96 86 36. Fermé dimanche (dîner) et lundi.

■ POUR CONCLURE

## HECTAR

En vous glissant un charnu pâté croûte, le jeune chef proprio s'en amuse : il y avait là, dans les années 1980-1990, un drôle de club où le Paris mondain libertinait sévère. L'escalier tortille désormais vers une cave vraie de vrai, la salle s'habille de faïences et la seule chose qui trouve à s'exhiber, c'est une cuisine d'entre bon sens provincial et chic parisien. Ainsi ce joli croisement entre l'œuf mayo et les poireaux vinaigrette dans un mimosa de poireaux, câpres et moutarde fumée, ce terre mer bien manœuvré où coques et ventrèche cornaquent la belle pêche d'un lieu jaune. Également ce très frontal cassoulet de Castelnaudary. Gonflé, osé ? Même pas ! Ni pesanteur compotée ni lourdeur de chairs, ici, mais des haricots confits fricotant leur sud-ouest dans les fondants de magret et de saucisse toulousaine.

**Un plat :** sardines à la flamme, fenouil étuvé, sorbet tomate, sucs d'arêtes.

**Un vin :** rouge côtes du Rhône, Coq O Vino, domaine Poivre d'Âne, 2020.

**Une table :** la 5.

**Service :** sympathique avec le temps qui prend le temps de s'y joindre.

**La note, svp !** Menus à 26 euros (déjeuner) et 69 euros (dîner).

Env. 55-70 euros à la carte.

**Où et quand ?** 41-43, rue de La Rochefoucauld, Paris IX<sup>e</sup>.

Tél. : 01 42 81 00 17. Fermé dimanche et lundi.