



Le Café Pinson, sur la vague « détox ».



Camille Fourmont, de la Buvette.



Spécialités yankees au Paris-New York.

Des cuisines parisiennes en pleine ébullition

Prenez la température des derniers endroits à la mode où il fait souvent aussi bon boire un verre que grignoter un morceau.

Fiévreux Septime La Cave

Le dernier bébé des deux patrons de Septime, Bertrand Grébaud et Théo Pourriat, est une cave annexe, sise dans la rue en face de leur restaurant. Il y fait bon lever le coude, depuis fin décembre, au rythme d'une bande-son sympa et de verres remplis de crus tout droit venus de l'élite de la viticulture française (Villemade, Berlioz, Derain...). A marier à d'impeccables petites assiettes pour ne pas repartir le ventre vide : tapenade de bar, magret fumé par le chef, faisselle, anchois et graines de sarrasin... Assiettes : de 4 à 14 €. Verres de vin : 5 €. Droit de bouchon : 7 €.

➤ 3, rue Basfroi, XI^e. 01-43-67-14-87.

Bouillant Le Richer

Derrière ce nom banal se cache pourtant la néo-brasserie la plus courue du moment. On aime cet ancien troquet d'angle réaménagé, avec murs de pierre apparente et canapés en cuir, ouvert tous les jours, du café-croissant du matin au dernier cocktail. La « faute » à des boissons triées sur le volet (cafés Coutume, thés Terre de Chine, bières et vins bio...) et, à l'heure des repas, à des plats mitonnés par un chef qui en a sous

la toque, filet mignon de porc posé sur une poêlée d'épeautre aux champignons à l'appui. Car Charles Compagnon orchestre également L'Office, en face, un établissement lui aussi très recommandable. Carte : 20-30 €.

➤ 2, rue Richer, IX^e. Pas de téléphone.

Brûlant La Buvette

Quand une ancienne du Mama Shelter et du Dauphin ouvre sa Buvette, forcément, elle fait des émules. Camille Fourmont a transformé une ancienne crèmerie tout en faïence où, dès les premiers jours, le Tout-Paris gourmand se tenait collé-serré face à ses trouvailles liquides (cuvée Poignée de raisins de Gramenon, Terre de galets du domaine Richaud, la syrah d'Hervé Souhaut...) et à ses compositions bien senties – magret séché et beurre vanillé ou gros haricots blancs parsemés de zestes de bergamote. Assiettes : de 4 à 12 €. Verres : 5 € environ. Droit de bouchon : 8 €.

➤ 67, rue Saint-Maur, XI^e. 09-83-56-94-11.

Chaud Café Pinson

Imaginez un décor signé de la nouvelle prêtresse du design parisien Dorothée Meilichzon, une carte végétarienne à base

de produits bio et sans gluten (tarte poireaux-régliasse, soupe pomme-fenouil, salade carotte-coco, petit salé au tofu fumé, cheesecake végétarien aux noix de cajou...), des boissons délicieuses (jus fraîchement centrifugés, « laits » chauds végétaux...), le tout récemment installé au cœur du Haut-Marais, et vous obtiendrez enfin une bonne raison de vous alimenter « détox » sans être au régime ! Plats : 6-9 €. Desserts : à partir de 4,60 €.

➤ 6, rue Forez, III^e. 09-83-82-53-53.

Tiède Paris-New York

Dans la catégorie « hamburgers de qualité », voici le petit dernier. Si Paris-New York n'invente rien, il reprend les mêmes (bons) principes que la concurrence (Blend, Big Fernand...) : des ingrédients irréprochables (buns de Rachel, bœuf breton pie noir mûré trois semaines, cheddar affiné jusqu'à 18 mois), des boissons engageantes (bière de la Goutte d'Or...) et des frites respectables. La déco, plus soignée qu'ailleurs, achève de convaincre. Burgers : 11,40 €. Formule déjeuner : 15 €. J. G.

➤ 50, rue du Faubourg-Saint-Denis, X^e. 01-47-70-15-24.



Le Richer, néo-brasserie en vogue.