

Par PIERRE RIVAL

# SOUS LE BIO, LE BON

*Le mot bio recouvre bien des réalités.  
Voici quatre adresses qui ont en commun de présenter  
une cuisine ultrasaine, savoureuse et abordable.*



LOCAL

## Terroir parisien



**Locavore.** Si l'expression est un peu barbare, elle évoque pourtant l'un des mouvements les plus actuels d'une cuisine non seulement de saison, mais surtout de produits cultivés près de chez soi. Pas évident à Paris, et cependant Yannick Alléno a relevé le défi en se faisant l'apôtre d'un "terroir parisien" opportunément étendu à toute l'Île-de-France. Après le succès de sa première cantine à la Mutualité, il vient d'en ouvrir une seconde dans l'enceinte de la Bourse où les haricots proviennent d'Arpajon, les épinards de Montfermeil et les champignons de Paris des caves de Monsieur Spinelli (8 €). Tout cela serait seulement pittoresque s'il n'y avait le talent d'un chef qui s'y connaît pour réinventer les classiques les plus éculés. Cela donne la meilleure soupe à l'oignon de la ville (12 €), une chartreuse de pigeon au foie gras de canard comme on n'en faisait plus (24 €), et un Paris-Brest à se faire matelot (9 €). Vu les prix, les 150 places sont bien évidemment prises d'assaut. Réservation obligatoire. —

### TERROIR PARISIEN

Palais Brongniart  
28, place de la Bourse, Paris II<sup>e</sup>  
Tél. : 01 83 92 20 30



BABA COOL

## Monsieur Baba



**Ne pas se laisser rebuter** par le décor un peu approximatif, type local d'étudiants bobos, et plonger directement dans la carte à la recherche des cocktails à base de super-aliments, type élixir de maïs mauve du Pérou ou de fève Tonka (2,50 € le cocktail). Une fois ingérés ces énergisants et autres antioxydants qui ont, par ailleurs, le mérite d'être succulents, on se laissera tenter par la carte qui se veut une promenade de santé dans la street-food d'aujourd'hui. Alors, à côté du jambon beurre Prince de Paris dans sa ficelle de pain Thierry Breton (5,50 €), on osera l'aventure au Maghreb avec L'Hamburger au boeuf et merguez de veau (14,90 €), à moins que l'on ne préfère rester sur les côtes bretonnes avec les sardines La Belle lloise présentées directement dans leur boîte, ou le pâté Lou Gascoun au piment d'Espelette servi avec un pain croustillant. En dessert, le faisselle "Miel de béton" permet de faire une bonne action pour la planète en repeuplant le 9-3 en abeilles. Trop cool! —

### MONSIEUR BABA

69, rue du Faubourg-Saint-Denis  
Paris X<sup>e</sup>  
Tél. : 01 42 46 13 91



LUXE

## L'Évasion



**Tous les jours,** on peut voir devant le restaurant L'Évasion la camionnette du boucher des rois et du roi des bouchers, Hugo Desnoyer. Il vient livrer à ce bistrot connu des vrais amateurs les côtes de veau élevées sous la mère (52 €, avec leurs pommes de terre du Touquet), les entrecôtes de cochon ibérico (39 €) et autres pavés de rums-teck Wagyu (43 €). Ce n'est pas donné, certes, mais c'est le prix de la qualité vraie, sachant que la maison, de par sa proximité avec les caves Augé, propose aussi l'une des meilleures cartes de vins dans un bistrot parisien. Alors, faites péter la Cuvée Substance en bio d'Anselme Seloisse (240 €), carafez le Château Le Puy (50 €) classé meilleur vin du monde dans le manga des œnophiles *Les Gouttes de Dieu* et sirotez une chartreuse d'avant la loi de 1905 en fin de repas. Notez en passant que L'Évasion a reçu le prix du meilleur Œuf mayo de Paris (9 €) et vous comprendrez pourquoi la fine fleur des gourmards se donne rendez-vous ici. —

### L'ÉVASION

7, Place Saint-Augustin  
Paris VIII<sup>e</sup>  
Tél. : 01 45 22 66 20



BRITISH

## The Sunken Chip



**C'est le premier** vrai fish'n'chips de Paris et il est bien meilleur que la plupart de ceux qu'on trouve à Londres. En effet, comme l'annonce l'ardoise, ce n'est pas du surgelé qui est servi ici, à deux pas du canal Saint-Martin, mais un vrai "Catch of the Day" à 17 € l'assiette ("la prise du jour" pour les hypothétiques indéfectibles défenseurs de la langue française qui se risqueraient à manger *british*!). Joue de lotte, sole, encornet, merlu ou lieu jaune sont offerts en nuggets à la panure dorée et croustillante agrémentés de bonnes grosses frites (qu'il ne faudra pas manquer d'assaisonner de vinaigre de malt à la menthe) et de petits pois qui craquent sous la dent (mais seulement en saison). *So typical!* —

### THE SUNKEN CHIP

39, rue des Vinaigriers  
Paris X<sup>e</sup>  
Tél. : 01 53 26 74 46