

**Le Journal
du Dimanche**

VERSION

femina

PARIS & MOI
Expo : JR,
un artiste XXL !

Mode
Jouez l'atout
carreaux

PSYCHO
MA MEILLEURE
AMIE M'A
LARGUÉE...

Cosméto
Bien acheter
sur le Net

REPORTAGE
CUISINE
Une jeune chef
s'engage auprès
des réfugiés

Leïla

Bekhiti
« J'aime
l'esprit de
famille! »

MAINE DU 5 AU 11 NOVEMBRE 2018



JOIE DE (V)IVRE

Après une première adresse dans le quartier de l'Opéra, Caroline Savoy, fille du chef triplement étoilé, et son compagnon Bruno Blain remettent le couvert avec **(V)ivre Canal Saint-Martin**, un néo-bistrot aux assiettes aussi fraîches que colorées.

Vivre... plutôt deux fois qu'une ! Après les attentats qui ont frappé la capitale en 2015, il fallait croquer l'existence à pleines dents. Ces événements dramatiques ont poussé le couple Savoy/Blain à se lancer dans l'aventure d'un premier restaurant. Et pour la seconde table, le festif quartier du canal Saint-Martin avec ses rues trépidantes est apparu comme une évidence. Devanture boisée, cadre élégant, matières brutes... le lieu est inspirant et idéal pour savourer chaque instant. Pour Caroline et Bruno, la vie, c'est avant tout... les gens, leurs convives chaleureusement accueillies comme les artisans qu'ils sélectionnent : producteurs, éleveurs, vigneron, agriculteurs ou torréfacteurs. Les recettes succulentes et hautes en couleur sont un hommage raffiné aux terroirs français. Dans cette cuisine authentique, on

retrouve des créations familiales autour d'un semainier, comme dans les brasseries traditionnelles : pot-au-feu le mercredi, blanquette de veau le jeudi ou bouillabaisse le vendredi. Le dressage est sophistiqué, le goût sublimé. Les entrées, de l'anchoïade à la tomate farcie (V)ivante, en passant par la fameuse cervelle de canut et ses pommes de terre mitraille vapeur sont exquises. Puis, le gigot d'agneau aux haricots borlotti ou la poitrine de cochon sont fondants à souhait. Le tout est accompagné du pain croustillant de la Maison Landemaine, qui est cuit sur place. Le festin se clôt avec une gourmandise faite maison (même le sorbet). On rit, on boit une gorgée de l'excellent sancerre du Domaine Vincent Pinard... on déguste ! J.A.

60, rue de Lancry, 10°. 01 42 40 73 38.
Menu en 3 mets à partir de 39 €.

Mille et une épices

Nomie, la jeune marque d'épices lancée par Marie-Lou Lizé et Charles Bouchart - couple derrière le blog Gratinez.fr -, a pignon sur rue dans le quartier des Épinettes. Sur les étagères, la gamme de poudres magiques, dont on apprécie autant la qualité que le conditionnement (vive les petits pots de sept cuillères et les sachets tout prêts avec une fiche recette !), est disponible... Elle est accompagnée

de précieux conseils. Pour aller plus loin, des ateliers thématiques ou d'initiation à la cuisine sont dispensés les mercredis et les samedis. J.S.

35, rue Davy, 17°. 09 85 26 79 22. nomie-epices.fr. À partir de 2,90 € les petits pots et de 20 € l'atelier.

Les meilleurs currys de Paris



À la thaï

Chez Yaaï Thaï, fraîchement installé sur les Grands Boulevards, ce classique de la gastronomie thaïlandaise est très réussi ! Et pour cause, derrière les fourneaux, la chef Jay Wanpen s'inspire des recettes de sa grand-mère. Une jolie coïncidence quand on sait que le nom du restaurant signifie « Mamie Thaï ». Les currys rouge ou vert, massaman ou phanaeng, sont à customiser au poulet, au bœuf ou aux légumes, servis avec un riz parfumé. Un voyage gustatif et visuel grâce à un décor immersif des rues de Bangkok aux plages de Phuket.

35, bd de Bonne-Nouvelle, 2°. 09 82 46 06 40. À partir de 10,50 €.



À la javanaise

Et si on vous disait que l'Indonésie ne se trouvait qu'à quelques encablures ? C'est sur les rives du canal Saint-Martin que Djawa, ravissante cantine des îles, a pris ses quartiers. Au menu, un curry venu de Java, le poulet Opor, qui mijote dans du lait de coco chargé d'épices. Une recette toute douce qui existe aussi en version veggie avec le très particulier fruit du jacquier. Une ration de piment supplémentaire est accordée aux plus téméraires ! J.A.

179, quai de Valmy, 10°. 09 81 87 64 19. À partir de 12 €.