

C'EST NOUVEAU

| | ♥ | ♥♥ | ♥♥♥ | ♥ | ♥♥ |
|--------------------|--|--|--|---|---|
| OÙ | <p>LE PERROQUET Au premier étage du Casino de Paris, accès par l'entrée des artistes. 16, rue de Clichy (20^e). Tél. : 01 53 42 14 05. T3. Métro : Trinité.</p> | <p>HOTARU 16, rue Baudin (20^e). Tél. : 01 48 78 53 74. T5, M. d'Als. et Ind. Métro : Cadet.</p> | <p>GABRIELA 3, rue Milton (IX^e). Tél. : 01 42 80 28 14. Tous les soirs sf. dim. Ouvert le sam. (dég.). Métro : Notre-Dame-de-Lorette.</p> | <p>AU PIED DE FOUET 96, rue Oberkampf (20^e). Tél. : 01 48 06 48 96. T3. Métro : Parmentier.</p> | <p>HELEM 183, rue Saint-Denis (20^e). Tél. : 01 40 39 59 59. T3, M. d'Als. Métro : République / Mairie de Montreuil.</p> |
| GENRE | <p>Il n'y avait l'air de rien, l'air d'un repas, avec la volubilité d'une adresse légendaire du Paris à l'ancienne belle et, pas certain qu'il faudrait insister sur cette adresse. Un conseil pour la réserver.</p> | <p>L'homme rencontre son plus belle parfait entre un dîner d'échange franchisé et la cuisine volcanique d'un jeune chef japonais, capable de vous servir un saumon grand-mère entre une salade comestible algues marquées et un saumon grillé au raku blanc.</p> | <p>Déménagement réussi pour l'un des rares spots brésiliens de la capitale à ne pas attraper le gogo. Grosse ambiance, salle chaloguée et spécialités nourrissantes à qui on n'en demande pas trop puisqu'on n'est franchement pas venu pour elles.</p> | <p>Un an après s'être débarrassé à Saint-Germain-des-Près, le Samson bouquet de la rue de Valenciennes (20^e) s'offre une nouvelle scénographie du côté de la rue droite. Cette table fidèle aux habitudes maison dégage l'ambiance de petits plats français.</p> | <p>Aussi opportune à la saison que l'automne dans le quartier, une belle terrasse de table française. Séduisant à l'été l'habitat tout moussu. Inculte de voir à la ligne, la carte d'ici s'en change généralement.</p> |
| AVEC QUI | <p>De belles gambettes.</p> | <p>Une taille baguette.</p> | <p>Une silhouette samba.</p> | <p>Une jolie adresse.</p> | <p>Une fille du Cadet.</p> |
| PRIX | <p>Env. 40-60 €. King crab à la shell, crevette et pizza et autres au chorizo blanc : le gros bonnet français.</p> | <p>Env. 30-60 € selon l'appareil. Pair de better - une fois que moult : l'indien délicatement accompagné d'une feuille de riz. C'est un conseil : rien de mieux mais tout bien. Ici travail sur les fibres (garniture) et les variations nigiri (piments sur concept de rice).</p> | <p>Env. 25-35 €. Pastel : sympathiques petits chaussons farcis au jambon et fromage. Empanada (toute sablée au poulet) : bourrafin. Feijoado (porc mijoté aux haricots noirs) : vraie de vraie. Quindim (manière de flan à base de jaune d'œuf et de noix de coco) : comme à Bahia !</p> | <p>Env. 20 €. Branché le dim. à 18 €. Champignons de Paris à la crème - vite fait, bien fait. Quel temps - sans histoire. Extrême, parole : bonne petite garnie. Cuisine innovatrice : pas innovatrice mais respectable.</p> | <p>Env. 20-35 €. Mince à 13 € et 14 € (dég.), 20 € et 22 €. Kebab bovine, charcuterie de bœuf : l'un comme l'autre, pour une fois, mouffes. Baklava petits feuilletés aux amandes et pistaches : histoire de brouter dans le thé à la menthe.</p> |
| BONNE TABLE | <p>Les plus proches du balcon. Service efficace en réception.</p> | <p>La S. Service très décontracté.</p> | <p>Une table d'hôte. Service déhanché.</p> | <p>Prix de la finette. Service possible table.</p> | <p>Celles qui sont près du rideau de perles. Service bruyamment indolent.</p> |



Alain Aubertin / E. Fregno

Le Perroquet, la légende sans les gambettes

L'adresse était, paraît-il, aussi folle que les années qui la virent naître. Le maître-chien du maître d'apparat Mirogagnon et le Tout-Parisien venait y organiser ses soirées, jusqu'à ce jour vache de 1947 où, l'époque n'y était plus, ce Perroquet fit par fermer son bec. Sautes après saison, les regrets et la nostalgie n'y suffirent jamais plus. Le décor passa sous le coup des années, la capitale s'émancipant au gré de ses successeurs, et le Casino de Paris dans le roulage de son premier étage. Petit miracle, le revival aujourd'hui brava le spectacle d'une de ses soirées, le vertige volé de son balcon et de sa table volées à son fantôme. Appelons cela un lieu de mémoire : Profitez-en bien, autres grands les yeux et reformez les avec ses, car, malheureusement, pour l'instant, l'assistance, le service et l'addition glissent son peu la tête.

EMMANUEL RUIB

RESTAURANTS