

# Gabriela, presque ça !

Dans le quartier de la rue des Martyrs, que de restaurants ! Pas un coin de rue où une enseignne ne vous fasse du gringue. Toutes ont le clin d'œil complice, la formule à deux euros, les morsures du design. Et puis, il y en a d'autres. On se demande de quel bois elles se chauffent. Il faudrait être sacrément malin pour deviner à la seule devanture ce qui s'y concocte. Même à l'accueil, il est difficile de sonder la qualité des plats. Même le décor, même tout. En fait, au restaurant brésilien Gabriela (avant, il était situé rue de Maubeuge), il faut tout simplement s'asseoir et commander.

**L'accueil.** Il est des plus agréables de la part des deux patrons, Celso et Michel. Du sourire, du sourire et beaucoup de bonne volonté. Devant nous, six personnes sont arrivées un brin embar-

raissées. Elles avaient réservé pour neuf, trois se sont fait la malle. Et en plus, elles voulaient la meilleure table dans le courant d'air. Vous imaginez le bazar dans un restaurant francêsich. Les remarques douces acerbes, le consentement rassis. Bref, ici, tudo azul, comme on dit là-bas. Tout va bien, le ciel est bleu et cette table vous attendait. Tout au long du service, la même fado com joviale et précise. Parfait. **L'assiette.** Tout de suite arrivent les salgadinhos, des petites bouchées dorées farcies de poulet, de fromage, crevettes et bœuf. Légères et joliment parfumées. « Attention, prévient le patron, c'est une sauce piquante faite à la maison ! ». Son sourire merveilleux aurait dû me mettre un troupeau de puces à l'oreille. Et big, dans le fil de la conversation, je trempote la boulette dans le venin et la porte à la bouche. J'aurais pu faire huit fois le tour du pâté de maison sur les mains.

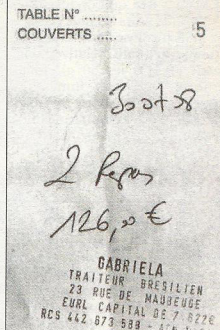
Une vraie explosion gingivale, le regard dans l'abîme, le front moite, mes amis, quelle danse !

**Plats.** Comme il faisait chaud, plutôt que la feijoada de rigueur, nous nous sommes dirigés vers des poissons. Le lieu (je crois) préparé avec une sauce au lait de coco, parfumée à la coriandre et huile de palme réussissait l'exploit, malgré ses couleurs chamarrées et joyeuses, à rester dans son élément, sans grand tremblement, ni maracas. Dommage. Desserts convenables.

**Boissons.** C'est sans doute ici que se tient le nerf de la soirée, en dosant bien les caipirinhas et les batidas, on peut faire décoller l'ensemble. Nous avions pris un merlot argentin arriivé bouillant mais qui s'ouvrait après un bain forcé dans un puit de glaçons. Très plaisant.

MAIS ENCORE

**Faut-il y aller ?** Oui, pas mal. **Est-ce cher ?** 126 € avec la



moitié de boissons, ça passe juste tout de même.

FRANÇOIS SIMON

Gabriela, 3, rue Milton, DX.

Tél. : 01 42 80 28 14.

[www.gabriela.fr](http://www.gabriela.fr). A noter,

le restaurant fait traiteur. Tjif sf dim. à partir de 19h.

Dans l'assiette : exotisme, voire nostalgique, du pays du Mato Grosso les les en version c' Accrochées à l'é fruits de mer, mille icripes, aux huit étonnantes (je couleurs) quant des produits, elles et assimilables pe dentata.

On aime bien (11,50 €) au t que.

On aime moins festivité du quement de cuisine corée

Sobana.

5, rue de La Tr

Tel. : 01 42 70

Tjif sf dim, et lun, médi.

De 13 € (sà), à 45 € (surt)

## 10 La Bocata

Le coup d'œil : une création de poche hispanico-marine où « l'effice » joue la transparence (préparations en direct) comme le non-décor, juste pittoresque par ses chaînes d'écolier, décidément très privées dans le quartier.

Dans l'assiette : au-delà d'une proposition du jour, une jolie gamme de charcuteries espagno-

les et de belles conserves océanes Esthétique

Esthétique

## César

Un bar-resto d'entrée rapidement vers le spot branché de la avenue Martyrs-Trudaine. Le u est plutôt refusé et les tapas à mode scandaleuse ainsi que les adréventé (sandwichs nord-iers) en tous genres s'y piment à compagnie d'agavevils bien rappés.

34, rue de la Tour-d'Evreux.

Tel. : 01 42 80 11 03.

Tous les soirs de dim.

à partir de 17 h.

## Wally le Saharien

Dans ce bar-resto typé et habillé, c'est à l'heure du dîner que se déroule le site inimitable du menu Wally : harira, pastilla, sardines farcies, mitchou et semoule sans bouillon (un cocoucou + sec + toujours remarquable), doucours et thé à la menthe. Une petite nouveauté quand même ? Oui, la formule déjeuner à 15 €.

36, rue Radier Tel. : 01 42 80 11 03.

Tjif sf dim, et lun, médi : 39,50 €.

Carte : 40-50 €.

A l'orée du Champs de Mars  
retrouvez la paix et les gourmandises

Ghez Marie Edith

Formules à 26 et 29 euros

34, rue du Laos - Paris 15<sup>e</sup>

Réservations : 01 45 66 44 60

Ouvert tous les jours, samedi et dimanche.

## Cantina clandestina

Une misquiteria qui, après un creux de vague (pizzaïola parti ailleurs), renoue avec le succès : pâte bien craquante, un brin allouée par une garniture riche. Mais qui se plaindrait de cette gl'nfroité ?

17, rue Milton, Tel. : 01 53 21 65 06.

Carte : 20-30€.