

piques pays et à la terrasse estivale radieuse. On s'y paiera donc, pour une trentaine d'euros : un jus de bissap, des niebes (beignets de haricots noirs), un tiep (riz rouge aux légumes et poisson) plus que parfait et une crème de corromol. Bien, excepté qu'il vaut mieux passer un coup de bigo avant de s'y rendre, afin d'avoir le programme du jour. Lequel vaut son pesant de particularisme quand il y a soupou kandja et riz au poisson séché. L'autre jour, c'était un peu maigre : trois poissons et une seule viande... Compter environ 30 € avec un quart de vin ou une bière africaine. // J.B.L.

75019 MOUSSA L'AFRICAIN

25-27, av. Corentin-Cariou, 75019 Paris.
T 01 40 36 13 00. M^o Porte-de-La Vilette.
Non-stop de midi à minuit. Fermé le dimanche.

« Quand zébu... zé pu soif », c'est ce qui est écrit sur l'étiquette de la bière de sorgho (9,90 €) rwandaise, brassée en Belgique mais vendue à Paris, chez Moussa. Un gros porteur de plus de 250 couverts, installé dans une ancienne brasserie cernée de La Vilette, qui tangue quand il est en surcharge de public. Sinon, il y a aussi du vin de palme (3,50 € le verre) et du Top grenadine importé du Cameroun (7,50 €). Mais aussi tous les standards du Sénégal et du Cameroun : maffe, n'dole, poulet DG, poissons braisés, pas réellement au tarif low coast (de 18 à 22 € le plat) en dépit d'une formule Sans-papiers (13 €) et d'un menu Charter (15 €) à prendre au déjeuner et au second degré. La déco ? Discrètement africaine et réussie. Les plats ? Joliment présentés (en cocotte en fonte sur petite bougie), copieux (on n'appête pas un Africain avec 50 g de riz) et savoureux (le borof sauce yassa est tip-top). Le week-end, concerts dans la salle du fond (moyennant environ 3 € de supplément par plat) et gros rush. // J.B.L.

BRÉSIL 75009 GABRIELA

3, r. Milton, 75009 Paris.
T 01 42 80 28 14. M^o Notre-Dame-de-Lorette. De midi à 15h le samedi et de 19h à 22h30 (23h le samedi). Fermé le dimanche.

Approvisionnement hors pair (à ses débuts, fournisseur de la Favela Chic), décor exokitch et accueil chaleureux... Victime de son succès, Gabriela s'est agrandi. Fallait que ça dénote ! Résultat : c'est beaucoup moins intime maintenant, mais toujours aussi bon. Se laisser chavirer pour un Virado a paulista, des saucisses croquantes légèrement fumées, mé-

lées à leurs poivrons caramélisés, et des bananes bien moelleuses, entourées de chapelure, avec juste un peu de purée de haricot noir au goût plus neutre, histoire de mieux se concentrer sur la texture (16 €)... En parlant de texture, en dessert, prenez la mousse de maracuja (fruit de la passion) : de la pulpe acidulée sur le dessus, adoucie dès que l'on plonge sa cuillère (6 €). Un bémol ? Le bol carré : il en reste un peu, là, dans le coin ! Plats de 14 à 21 €. Plat unique le samedi midi : feijoada. // M.D.

75011 FAVELA CHIC

18, r. du Faubourg-du-Temple, 75011 Paris.
T 01 40 21 38 14. M^o République. De 12h30 à 15h (sauf samedi) et de 20h à minuit (sauf lundi). Fermé le dimanche.

Vraies et fausses idées reçues sur la Favela Chic : 1. « Dis donc, c'est carrément dingue, comme endroit ! Et la musique, elle tue ! » VRAI. Dans le genre chiné à la carioca, on n'a jamais fait plus cool que les canap' miteux et les vieilles commodes de la Favela. Quant à la musique, il suffit de compter le nombre d'excités qui bougent leur corps sur la table pour se convaincre qu'elle est bonne. 2. « Le must, quand tu bouffes à la Favela, c'est de choisir la table du fond, celle avec tous les fauteuils autour. » FAUX. À moins d'aimer manger les bras en l'air sans voir ce qu'il y a dans l'assiette, la table du fond est à bannir. Sauf si votre truc, c'est la soirée cocktail-épave : servis avec une paille, la batida-coco (10 €), la caipirinha et le mojito se boivent facilement avachi. 3. « Ici, les tapas cartonnent. » VRAI ET FAUX. Ils cartonnent sans doute, mais on parle quand même de beignets plutôt fadés (9 €). 4. « La feijoada, elle tue tout. » VRAI. Heureusement, parce que ça ferait mauvais genre, pour un resto brésilien, de rater le plat national ! Dommage quand même que le chef soit si avare sur le porc, quasi introuvable au milieu des haricots noirs (18 €). La prochaine fois, on essaiera la moqueca de poissons marinés à l'huile de palme, lait de coco, tomate, poivron, ail et épices (18 €). 5. « Et rien de tel qu'une tatin aux figues pour tenir toute la nuit ! » (8,50 €). VRAI ET FAUX. La charge en glucides est tellement énorme, entre les figues, le sucre, le caramel et la boule de vanille, que, oui c'est clair, vous allez vous faire des réserves. Seulement... reste à savoir si après la dernière cuillère, vous arriverez à vous lever du fauteuil. Surtout si vous avez choisi la table du fond. // C.A.

CAMBODGE 75010 LE CAMBODGE

10, av. Richerand, 75010 Paris.
T 01 44 84 37 70. M^o Goncourt. De midi à 14h30 et de 20h à 23h30. Fermé le dimanche.

« Cuisine familiale cambodgienne », c'est écrit. Pour autant, on ne va pas vous dire qu'on se croirait dans une famille des environs de Phnom Penh, à partager leurs délicieuses. Parce que pour ça, il manque un truc, un je-ne-sais-quoi qui se résume sûrement à deux trois herbes, un petit coup de baguette magique ou un tour de main d'une mamie du coin. Ces réserves mises part, on s'aligne avec grand plaisir le long des tables de cette cantine de qualité, pour se rassasier d'un bô-ban croustillant en plusieurs versions (8,50 € la végétarienne), s'échauffer avec un curry, se réchauffer avec une soupe (aux crevettes, 12 €), ou piqueniquer à la mode angkorienne (ban hot, repas en kit, 13 €). Tout est très frais, net et précis, servi gentiment même s'il faut écrire soi-même sa commande sur un papier. Pas de réservation. Et comme c'est souvent blindé, n'hésitez pas à emporter. // K.B.

CHINE 75009 LES PÂTES VIVANTES

46, r. du Faubourg-Montmartre, 75009 Paris.
T 01 45 23 10 21. M^o Le Peletier, Grands Boulevards. De midi à 14h30 et de 18h30 à 22h30. Fermé le dimanche.

C'est une pépite, planquée entre les gargotes à crêpes et paninis du faubourg Montmartre. En vitrine, il y a toujours un membre de cette petite équipe survoltée, occupé à lover entre coude et poignet d'innombrables nouilles de blé, luisantes de fraîcheur, façon écheveau de laine à tricoter. Fascinant quand on patiente devant l'entrée. Les nouilles finissent dans d'exquises soupes mentées (9,90 €, c'est un plat complet), en compagnie de lamelles de boruf Lanhou moelleuses, de ciboule, de soja, de coriandre. Sinon, on peut opter pour la poitrine de porc au wok façon Sechuan (8,20 €), le carpaccio de boruf parfumé, ou d'extraordinaires boulettes de riz gluant fourrées au sésame noir, accompagnées de feuilles de moutarde sucrée (7,90 €). Le tout à avaler soit dans la salle de rez-de-chaussée, asiatique-chic, soit à l'étage, plus paradique, tout en dragons peints façon Hippolyte Romain s'éclate au pavillon chinois du Jardin d'Acclimatation ». Verdict : on changez rien à la cuisine, mais améliorez le service ! Aux heures de pointe, il n'existe pas de