

5

## CHEZ ROMAIN



Italien

40, rue Saint-Georges, 01-48-24-58-94. Tlj sf sam. et dim. Derniers services 14h30, 22h30. Menu 36 €, à la carte 45 €.

Ce restaurant est une affaire de famille, celle des Bürkli, qui tenaient il y a quelques années le Chateaubriand (dans le 10<sup>e</sup>), l'un des meilleurs italiens de Paris. Si le cadre a changé et a un peu moins de charme, il a gardé son âme et sa cuisine. Une table un peu chère, mais si l'on tient compte de la qualité des produits, alors, objectivement, on paie le juste prix. Car on s'y régale d'une cuisine bourgeoise semi-gastronomique pleine de délicatesse. Ainsi, le mesclun de salade d'écrevisses, huile d'olive et citron fait une entrée légère aux arômes ensoleillés. Idem pour ces superbes lasagnes d'aubergines et de sardines gratinées à la mozzarella, qui réchauffent le palais de leurs belles alliances méditerranéennes. Les pâtes fraîches maison sont délicieuses, qu'il s'agisse des penne all'arrabiata, des raviolis agnolotti ou des divins spaghettis noirs à l'encre de seiche, aux langoustines, gambas et coquillages. Sinon, vous pouvez vous lancer sur cette magnifique joue de bœuf braisée au barolo (vin), croûtons de polenta, ou sur le plus classique mais succulent osso-buco maison, un régal. Une table rare.

6

## GABRIELA



Brésilien

3, rue Milton, 01-42-80-28-14, [www.gabriela.fr](http://www.gabriela.fr). Tlj sf dim. soir, sam. midi. Derniers services 14h30, 22h30 (23h30 sam.). Sam. midi plat unique 16,50 €, à la carte 30 €. Pas de chèque.

Le drapeau brésilien nous indique que nous sommes bien chez Gabriela, hier encore mini-traiteur de la rue de Maubeuge. A l'intérieur, conserves, tongs, guirlandes lumineuses, musique... vous mettent à l'heure brésilienne. Michel et Celso dirigent cette nouvelle Gabriela avec la même extrême gentillesse. La cave propose une dizaine de références sud-américaines, quelques bières et cocktails dont la fameuse *caipirinha*. Nous commençons par des *salgadinhos*, délicieuses bouchées farcies au poulet, aux

crevettes, aux cœurs de palmier, au fromage et à la viande hachée, accompagnés d'une sauce TNT ! Nous goûtons du *pão de queijo* (pain au fromage à base d'amidon de tapioca) et des *pastels* (chaussons au jambon, au fromage...), tous deux aussi typiques que réussis. Puis nous nous régaloons d'un excellent *xinxim de galinha*, sauté de volaille dans une sauce à la noix de cajou, aux cacahuètes, à la coriandre et aux crevettes séchées, fumées et légèrement épicées, et d'une *feijoada* (plat national) avec travers de porc, poitrine fumée et saucisses, mijotés avec des haricots noirs, accompagnés de riz, de chou vert et de farine de manioc, savoureuse comme une samba. Gabriela propose une cuisine traditionnelle et simple mais de belle qualité, qui en fait sans doute la meilleure ambassade brésilienne à Paris.