



21^H00

GABRIELA

TRÈS TOP / **TOP** / PRESQUE TOP / PAS TOP

3 rue Milton, 75009 Paris.

M° Notre-Dame-de-Lorette. Tél: 01 42 80 28 14.

RESTO Presque tout le Brésil tient dans ce restaurant chaleureux et rigolo : l'ambiance des favelas (bric-à-brac multicolore, fresques de cariocas), la forêt amazonienne (étonnante pergola de végétation équatoriale et portraits d'Amérindiens), le carnaval, la fête... Au milieu de ce joyeux décor, une reproduction du Christ du Corcovado, écouteurs sur les oreilles, et une petite épicerie où on embarque une eau de noix de coco. On boit des caïpirinhas (8 €), des caïpifrutas (même base de cachaça avec des fruits frais, pour 8,5 €), des bières brésiliennes (5 €) et des vins d'Amérique latine (de 19 à 38 € la bouteille). Le voyage continue dans l'assiette – brochettes, poissons, lait de coco, frites de manioc,

bananes plantain, épices, piment – que l'on conclut par un cuzcus de tapioca.

♥ L'accueil suave et décontracté.

🗨 Un peu cher. 📄 Compter 35 € le dîner.

🕒 L: 19h-22h30. MMJVS: 12h-15h et 19h-22h30.

GIULO GIULO

TRÈS TOP / **TOP** / PRESQUE TOP / PAS TOP

8 rue Garreau, 75018 Paris.

M° Abbesses. Tél: 01 42 54 23 92.

RESTO La serveuse ne comprend pas du tout ce qu'on lui demande, et nous sommes comme elle lorsqu'un serveur nous explique l'un des neuf plats que l'on vient de poser devant nous. C'est aussi pour ça qu'on aime Guilo Guilo : un décollage vers le Japon à 19h00 ou à 21h30 (pas d'autre choix) sans saisir ce qui atterrit dans nos esgourdes et nos assiettes. Ce soir-là, le chef Eiichi Edakuni prépare sous nos yeux de l'anguille grillée, des algues au chalumeau, des sashimis d'ormeaux, des tiramisus au thé vert, une huître cuite sur un réchaud à fondue... D'un très bon niveau, malgré un ou deux ratés sur les neuf plats. Pour finir, on opte pour le sushi de foie gras poêlé, en bonus, et on sautera un repas le lendemain pour faire passer tout ça.

👂 Les coups de cheveux de l'ensemble du