



ANOUS PARIS II
LE NEWS URBAIN / www.anou.fr
100% DÉSIGNÉ DU 14 AU 20 JANVIER 2008

Benjamin Biolay
au ciné...

"DIDINE" COMÉDIE !

2008 : Les temps forts
Soldes dingues à Dubaï
Ang Lee, amours toujours

CITY
magazine

PARIS

DÉCODAGES STYLES DE VIE / REPÉRAGES CULTURELS / BONS PLANS



BON DÉBUT 2008 !

"LA BIGARRADE"

On connaît les Batignolles cantinesques, voire bachiques, du côté du *Bistral*, de *L'Abadache* ou de *Oh Bigre* ! Les voilà gastronomes depuis l'ouverture de cette table bien de son temps. Dans l'ombre, Laurent Le Moigne, le cofondateur des caves Le Vin en tête ; à la lumière, derrière sa cuisine grande ouverte façon US, Christophe Pelé. L'ancien chef du *Royal Monceau* a troqué les dorures du palace du 8^e pour les touches vert pomme de ce "une pièce" du 17^e d'à peine vingt couverts avec bougies suspendues au plafond. De quoi arrondir un cadre tout en épure et surtout coller davantage aux mets esthético-finnauds d'un menu imposé, à tiroirs, suivant les appétits et les budgets. Chaque jour, au tournant de la rue Brochant, surprise-surprise donc ! Parfois, à coups de pétards mouillés, comme ce foie gras et brioche au marc de café avec un chutney d'oranges *a bit strong* ou cette mousse au chocolat et gelée de rhum, à réveiller un sénateur... **Mais, le plus souvent, l'assiette ne manque pas ses effets ni sa cible. Jeunes bobos d'un quartier réservé aux portefeuilles aisés et fines gueules du Tout-Paris tressaillant devant des encornets crus à l'amande douce et ciboulail, un petit pain aux graines de fenouil et orange accompagné d'huile d'olive du Sud de l'Italie, ou des noix de Saint-Jacques à la plancha aux câpres et réduction de betterave. Ils s'inclinent devant un pavé de ca-**

billaud et purée de potimarron "bonbonisés" à coups de citron-bergamote confit ou une pièce de veau savamment épicée de vadouvan, mélange indien d'épices et de condiments, avant de fondre pour la mousse de fromage blanc aux agrumes et caramel. Bref, si vous manquez de résolutions pour 2008, commencez par vous offrir ce "gastro" fraîchement sorti du pavé et des clous. J.B.

La Bigarrade : 106, rue Nollet, 17^e. M^o Brochant. Tél. : 01 42 26 01 02. Formules déj. à 35 € et 45 €, dîner à 45 € et 55 €. Ouvert du lundi au samedi. Fermé sam. midi et dim.

Un plat ?

Les encornets crus à l'amande douce et ciboulail ou le pavé de cabillaud au citron-bergamote et purée de potimarron

Un dessert ?

La mousse de fromage frais aux agrumes et caramel

Un vin ?

Le coteau du Languedoc du château de Lascaux en blanc, celui du clos Roca

Une formule ?

Au dîner, 55 € pour 2 entrées, 1 poisson, 1 viande, fromage et desserts en rafale

Une table ?

Face à la cuisine ouverte, sur la gauche

Un élément du décor ?

Les bougies suspendues

Un client ?

Un bobo du quartier

Un serveur ?

En rodage

Un regret ?

Des assiettes parfois "seulement" plaignantes au milieu de "fulgurances"

Une joie ?

Les Batignolles tiennent leur "gastro" !