

LES RESTAURANTS ONT BEAUCOUP DONNÉ. CETTE ANNÉE. JUSQU'À RAPPELER QU'ILS ÉTAIENT AUSSI LE MIROIR D'UNE ÉPOQUE. ILS ONT ENCORE TÉMOIGNÉ D'UNE CAPITALE PLEINE DE MORDANT. OÙ LE PETIT BOUCLARD VINDICATIF CÔTOIE LA GRANDE TABLE. AUJOURD'HUI RÉINVENTÉE. S'IL FALLAIT NE RETENIR QUE VINGT ADRESSES. CE SERAIT CELLES QUI SUIVENT UNE LISTE. NOTRE LISTE. SANS AUTRE DIPLOMATIE QUE LA SINCÉRITÉ.

MEILLEUR « GROS POISSON » : DIVELLEC

Retour flamant (flambeur ?) pour cette ex-cantine de la République et de la mondanité, ancien ancre bête de la Mitterrandie et des gros poissons de la politique. Sous la houlette de Mathieu Pacaud (ci-contre), nouvel homme fort de la gastrosphère parisienne, l'adresse se gagne un alliant, un luxe souple et une fine cuisine marine, prodigue à réconcilier les appétits de toutes écales en larguant toutes les amarres du genre (fruits de mer, sushis et ceviches au bar, poissons grillés entiers à partager et tout ce qu'il faut de compositions pointues). Le tout lâché dans un décor très nouvelle rive gauche, mélange de chic et de sex-appeal.

Le plat à ne pas laisser filer : le turbotin entier, sauce béarnaise.

DIVELLEC
18, rue Fobert (7⁵). Tél. 01 45 51 91 96. Tl. Menus à 50 € (dî), 90 et 150 €.

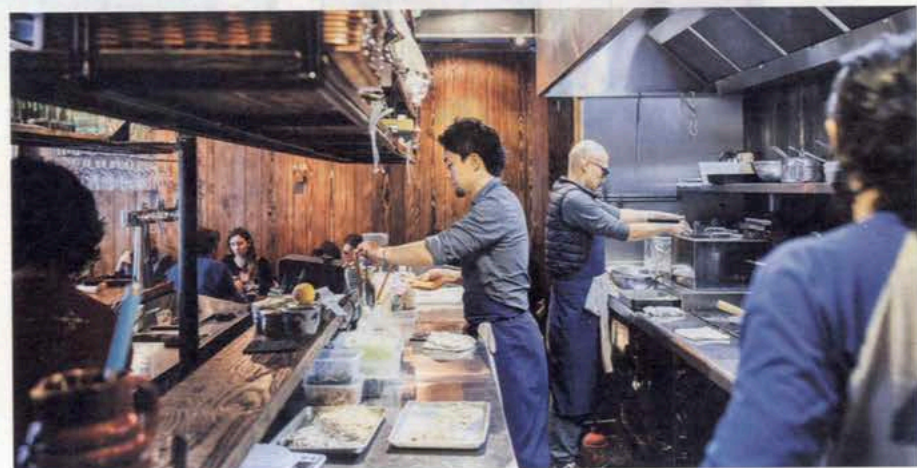
DOSSIER RÉALISÉ PAR EMMANUEL RUBIN

MEILLEUR « STREET » : ABRI SOBA

Aportée de baguette de leur premier refuge, les nippo-finands d'Abri se dédoublent en un petit vernis de cahute sobamaniaque. Fourneaux et tableés s'y retrouvent, d'une étuve commune, à courir la nouille soba, filante, addictive, froide, chaude, ébullillante dans une soupe de canard, prise en tempura, double dimensionnée de canard, de tofu ou d'œuf mollet. Le soir venu, les mêmes reprennent le fil en écumant quelques nouvelles brèves de comptoir japonais, inspirantes, aspirantes. La plus chouette façon de jouer à la cabane, cette saison.

Le plat à ne pas laisser filer : soba au bouillon dashi avec magret.

ABRI SOBA
10, rue Souffier (7⁵). Sans tit. Tj et dm. (dî), et kar. Formules à 14 et 21 € (dî). Env. 35-45 € à la carte.



CIVILLE GEORGE - BRUNEAU/LE FIGARO - LICENCIÉS/LE FIGARO