



TENDANCES

TROP BON !
Les restos du mois

Un restaurant dans un magasin, voilà la bonne idée du mois de décembre pour profiter d'un bon repas en pleine course marathon de Noël. Voici nos trois préférés

Par **CHRISTEL BRION**



BORGO DELLE TOVAGLIE

Situé dans un ancien atelier de caoutchouc, à deux pas du métro Oberkampf, l'immense espace de la maison de tissus de Bologne, 700 mètres carrés sur deux étages, est comme une grande maison de famille dans laquelle on déambule de pièce en pièce, parmi le lin coloré, la vaisselle italienne, les plaids et les arômes envoûtants des onguents et bougies de la jolie marque sicilienne Ortigia. Comme à la maison, on finit par s'attabler tout naturellement dans la salle à manger des très accueillants propriétaires Valentina Muggia et Giuliano Di Paolo pour goûter leur cuisine transalpine. Installé autour de tables chinées ou réalisées par des artisans, éclairées par la lumière tamisée des

suspensions en tissu, on dévore des plats généreux au goût de l'Italie, toutes sortes de pasta, tortelloni ricotta/cèpes, ravioli épinards/beurre de sauge, un risotto à la truffe, un gratin d'aubergines et stacciatella fraîche sur lit de mesclun. Sans oublier un divin tiramisu maison, fort en chocolat et très peu sucré. Avant de partir, on passera par la petite épicerie près du comptoir, choisir un panettone artisanal ou une délicieuse huile d'olive de la région des Marches.

4, rue du Grand-Prieuré, Paris-11^e.
 Plats 14-20 € / Desserts 8 €

THE BROKEN ARM

C'est une boutique, sur deux étages, en face du square du Temple, imaginée comme un show-room de créations assez pointues (Jacquemus, Lemaire, Martine Rose) avec un coin musique et quelques beaux livres d'art contemporain ou de photographie.

Le coin resto, séparé par une vitre, inondé de lumière, est tenu par la Suédoise Linda Granebring (ex-Gazetta) et propose des assiettes inventives et maîtrisées, comme ce lieu jaune poché dans un bouillon de



poisson fumé, radis et pommes grenaille (photo). Avant, on avait pris des œufs mimosa à la crème de patate douce (le produit du moment) et oignons grillés, assez étonnants, même si on avait envie d'essayer le jambon corse aux châtaignes et beurre de sarrasin. Pour finir, il faut choisir le crumble maison aux poires relevé d'un yaourt grec vanillé.

12, rue Perrée, Paris-3^e. Plats 16-18 € / Desserts 6 €

LA CANTINE MERCI



On ne présente plus l'immense concept store ouvert en 2009 par Bernard et Marie-France Cohen, où l'on échoue forcément, en désespoir de cause, une veille de 25 décembre, pour dénicher le cadeau manquant. Ce qu'on oublie souvent, c'est qu'il a, au sous-sol, entre jardin potager et accessoires de cuisine, la meilleure cantine healthy de Paris, menée avec le sourire par Sylvie Potier, qui dirige le premier « food-in-store » de la capitale, chez Ventilò. Un velouté de saison panais/navet, une salade d'épeautre/aneth/avocat/radis non seulement jolie à regarder, mais très bien accompagnée d'une sauce au gingembre, une autre au chou-fleur/noisettes/grenade, un gratin de champignons et brocolis onctueux et un cheese-cake light au coulis de framboise à se pâmer. Et, bien sûr, des jus de fruits et légumes frais qui changent tous les jours.

111, boulevard Beaumarchais, Paris-3^e.
 Plats 16-21 € / Desserts 6 €