



Grand Paris

BONNES TABLES

LES ADRESSES DE LA RENTRÉE



Une délicieuse cuisine cosmopolite près des Tuileries.

Balagan (1^{er}), événement de l'été

8/10 Balagan, c'est un cocktail explosif qui contient, dans le même shaker, le binôme Assaf Granit/Uni Navon (The Palomar à Londres et MachneYuda à Jérusalem) et le team de l'Experimental Cocktail Club. Depuis le mois de juin, rue d'Alger (1^{er}), c'est une joyeuse pagaille au rez-de-chaussée de l'hôtel Renaissance Paris Vendôme (balagan signifie « le désordre », « le bordel » en yiddish). Mais de façon très organisée.

Dorothee Meilichzon au décor (un bar pour le show, des banquettes bleues, des tables collées serrées, applis *sixties* pour la luminosité dorée et miroirs dans le même ton), des trentenaires surmotivés au service, une playlist made in Tel-Aviv pour l'ambiance et une équipe franco-israélienne en cuisine, prête à toutes les folies. Dans les assiettes, on mise sur une cuisine sans frontières. Liban, Grèce, Europe de l'Est, Palestine, Italie... On trempe un pain frenavon (tout croustillant) ou un pain cubane (tendre et gourmand comme une brioche) dans un tahini de compét. Ensuite, c'est la fête : salade Fatoush (tomate,

concombre, oignon rouges, bulgarian cheese, 13 €); polenta crémeuse, champignons et parmesan; kebab à tomber (17 €) ou encore bar à la « *persian* » avec épinards, beurre blanc et tahini (26 €). En dessert, choux malabi et fruits rouges (8 €) ou Jerusalem cheesecake (8 €). On arrose l'ensemble de quelques cocktails bien pensés. Bon à savoir : il ne vous reste plus qu'à prendre votre mal en patience pour réserver, le carnet de bal de Balagan est rempli des semaines à l'avance.

Balagan, 9 rue d'Alger (1^{er}). Fermé le midi; le soir, de 19 h à 23 h. Tarifs à la carte, entre 45 et 55 € environ (hb). Tél. : 01 40 20 72 14.

Ristorante National (3^e), vue imprenable

7/10 Julien Cohen (Grazie, L'Altro, Pizza Chic...) s'est installé au rez-de-chaussée de l'Hôtel national des arts et métiers. Le décor : un joli patio lumineux ou alors plus sombre et confidentiel, face au bar cuisine. À vous de choisir. Dans les assiettes, une cuisine italienne comme Julien Cohen sait la penser. Poulpe croustillant sur burrata crémeuse, sensuel (15 €), ou alors des pâtes à la truffe (16 €), à la poutargue et aux zestes de citron – tout en force (22 €) – ou alors tendres à la crème de fromage de brebis (15 €). Mais encore ? Une *piccata* de veau au citron et tombée d'épinards, sans faute (24 €). En dessert, tiramisù (9 €) ou sorbet au citron, *prosecco* et vodka au blender (9 €)... Bref, c'est beau et c'est bon. Bon à savoir : terrasse sur le trottoir et rooftop avec vue imprenable sur Paris, pour l'apéro.

Ristorante National, 243, rue Saint-Martin (3^e). 7j/7. Tarifs à la carte, entre 35 et 45 € environ. Tél. : 01 80 97 22 80.

Pink Mamma (9^e), valeur sûre

7,5/10 C'est l'histoire de deux potes, Victor Lugger et Tigra Seydoux, diplômés de HEC, qui, il y a cinq ans, ouvrent un restaurant italien : East Mamma (12^e). Après, voient le jour : Ober Mamma (11^e), Mamma Primi (17^e), Biglove Caffè (3^e) puis Pizzeria Popolare (2^e). Le résultat est