



## BONNES TABLES

### L'ADRESSE DU DIMANCHE

#### Ristorante National (3<sup>e</sup>), italien branché



L'Italie chic à Réaumur-Sébastopol. JULIEN DE FONTENAY POUR LE JDD

**6/10** C'est la trattoria de l'hôtel des Arts et Métiers. Elle a le style et le chic de Julien Cohen (Grazie, Pizza Chic...) et du binôme Thomas Delafon et Jean-Pierre Lopez (Bambou, entre autres). Un patio, un bar à tapas et même une terrasse sur le trottoir. À la carte, on mise sur les saveurs transalpines. Dorade crue, burrata et poutargue gorgée de soleil (19 euros); gentille tatin de tomates confites et crème cacio e pepe (16 euros); seiches grillées, salmoriglio et mesclun (27 euros); ou alors la version pâtes busiate alla trapanese avec tomates, pecorino fiore sardo (23 euros). En dessert, démente et festive crème glacée au citron fouettée au prosecco et à la vodka, à siroter à la paille (11 euros). Une cuisine un brin branchée et souriante. Pas comme le service ce soir-là, franchement agacé et froid malgré la canicule. Bon à savoir: super mini-rooftop pour les « drinks » avec vue.

Ristorante **National** à l'hôtel des Arts et Métiers, 243, rue Saint-Martin (3<sup>e</sup>). 7j/7. À la carte, entre 50 et 60 euros environ. Tél.: 01 80 97 22 80.



## LA DÉCOUVERTE DE LA SEMAINE

### Soma (9<sup>e</sup>), izakaya pétillant



Un bistrot japonais avec une petite terrasse pour les beaux jours.

JULIEN DE FONTENAY POUR LE JDD

**8/10** Soma Marais s'est dédoublé. Et c'est dans le 9<sup>e</sup>, face à Caillebotte, qu'il a installé sa deuxième adresse. Tout comme son grand frère, ce bistrot japonais à la déco izakaya propose des petites assiettes fuselées, vives, à partager avec leurs assaisonnements précis qui font faire des bonds de bonheur sur le trottoir. Tempura de légumes (11 euros); spaghettis mentaiko (10 euros); cabillaud rôti, mariné dans une sauce miso, citron vert avec des légumes (15 euros) ou encore coquillages au saké, soja, basilic thaï et huile de crustacés (14 euros). Le mieux, c'est encore de tout goûter et d'arroser de saké. Service tranquille et sympathique. Bon à savoir : petite terrasse sur le trottoir.

Soma, 4, rue Milton (9<sup>e</sup>). Fermé dimanche et lundi. À la carte, entre 35 et 45 euros environ. Tél. : 09 81 47 92 15.

## LA BRASSERIE DU DIMANCHE

### La Gare (16<sup>e</sup>), d'inspiration péruvienne

**6,5/10** Laura Gonzalez au décor et Gastón Acurio au piano. À eux deux, ils chantent une ode au voyage. Le chef est d'ailleurs à la tête d'une cinquantaine de restaurants dans le monde entier. Ses assiettes, il les veut voyageuses, joyeuses, lumineuses. Croquettes de jambon ibérique (8 euros); empanadas comme en Argentine (6 euros). Tacos avec agneau, poulet, porc ou crevettes (11 et 12 euros), mais aussi dim sum (8-10 euros), sushis (7 à 13 euros) et même grill à la française et à l'américaine avec des produits grillés dans une rôtisserie de 11 mètres de long... Pour tous les goûts, donc. Et ceux qui ont envie de prendre des vacances. Bon à savoir : Service sympathique. ●

La Gare, 19, chaussée de la Muette (16<sup>e</sup>). 7j/7. À la carte, entre 35 et 50 euros environ. Brunch le dimanche (58 euros pour les adultes, ça pique, et 28 euros pour les petits). Tél. : 01 42 15 15 31.

AURÉLIE CHAIGNEAU