

# LE FIGARO SCOPE

Imitateur surdoué,  
MICHAËL GREGORIO  
revient au Bataclan avec  
un nouveau spectacle.

30 adresses  
pour affronter l'hiver

Cinéma  
Olivier  
Assayas  
sur les traces  
de Mai 68

Restaurants  
Les femmes  
au pouvoir

# Chaud devant

# HACHÉ MENU

## DES GARS DANS LA CUISINE, PILE POIL

PAR  
FRANÇOIS  
SIMON



**L**e Marais, le week-end venu, c'est une ruche, un incroyable fleuve que l'on remonte sans déplaisir. Ajoutez à cela une Fashion Week frémissante, une nuit de pleine lune et vous obtiendrez un de ces cocktails uniques au monde : la nuit parisienne. Les restaurants sonnent complet et lorsqu'on se dirige vers le sien, métronomiquement, on croise la mine chiffonnée des éconduits. Ils n'ont pas réservé. C'est une faute de goût qui se paie cher. À la limite, les restaurants vacants ne sont pas forcément les meilleurs et lycée de Versailles. Tous les appétits sont de la partie et force est de constater que la rigueur est passée par là : les files sont longues devant les diners à emporter, sandwicheries et autres tôles à prix serrés. Du coup, lorsqu'on arrive au 72, rue Vieille-du-Temple, on se sent réellement privilégié : non seulement, on a réservé, mais on a choisi son horaire. Il est 20 h 30 et

l'accueil zippé de sourires. La cuisine du Marais est souvent une cuisine opportuniste, pas manchote mais plus dans l'effet que dans les réelles saveurs. Un savoir-faire, un twist de modernité, saupoudrez le tout de sourires canailles et d'éclairages allongés et vous ferez salle pleine tous les soirs. Ici, c'est différent. Non seulement, c'est joliment trousse question décor, mais en cuisine, il y a un gars qui en veut : Gil Rossinha. On le voit travailler de la salle et, tout de suite, on pige que ce type-là est habité par sa cuisine. Ne vous attendez pas non plus à de la cuisine de Masterchef ou autres roucoules pour flatter les guides. Non, mais une cuisine qui vient d'un cœur qu'on imagine souriant et attentif.

### La salade d'automne

Elle arrive un peu vite mais pas grave, elle swingue bien, annonce la saison, distribue le gras voluptueux (jambon Iberico) et le croquant

(pignons grillés), avec le mambo du moment : figues, noix, oignons confits... C'est franchement plaisant.

### Le thon

Déroulé en makis, il croquette bien avec le sésame, son gingembre et quelques légumes.

L'assaisonnement est vif.

En revanche, le travers peut être considéré comme un mauvais choix car il grassouillait à mort. Presque indigeste mais le genre veut sans doute ce pousse-au-crime.

### MAIS ENCORE

#### Le service.

Habile et fort présent dans sa façon très touchy de s'adresser aux clients. Pas de distance molle, mais un contact senti sans pour autant être intrusif.

#### La clientèle.

Elle a beaucoup de chien et bruisse allégrement. Pas mal de mecs entre eux, mais aussi quelques compagnies mixtes et petits couples du samedi soir. Les tables sont assez serrées (à part les deux places au bar) et les banquettes confortables.

L'éclairage tamisé a l'art de souffler l'air chaud sur les braises. On quitte presque le restaurant à regret. Pas vraiment en fait, car à quelques crawls de là, il y a le bar La Perle, vrai coup de butoir pour une nuit sur rampe.

### Est-ce cher ?

Effectivement, ce n'est pas donné, mais la qualité est là, l'esprit vif, mais attention, aux dérapages. 134 euros pour deux, ça klaxonne un brin. Au déjeuner, formule à 13,50 €.

### Faut-il y aller ?

Humm ? J'hésite mais je dis oui.

*Des Gars dans la Cuisine,*  
72, rue Vieille-du-Temple, III<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 42 74 88 26. Ouvert du  
lundi au dimanche (brunch 12-17h).  
Métro : Saint-Sébastien-Froissard.



## Kristin Frederick au Camion Qui Fume

**CARTE :** env. 8-10 €.

Horaires et emplacements sur  
[www.lecamionquifume.com](http://www.lecamionquifume.com)

**ELLE.** Californienne formée en France (Ferrandi, Apicius), Kristin Frederick est à l'origine de la vague des food trucks, snobisme parisien qui sévit depuis un an. Le succès de sa

street food de qualité, repérable grâce aux réseaux sociaux, est tel qu'après la participation à des soirées événementielles (galeries, musées...) et la sortie d'un livre de recettes, elle se prépare, entre autres projets top secret, à lancer un second camion itinérant dans la capitale.

**L'ASSIETTE.** Six burgers top qualité à la carte, avec des buns légèrement briochés fournis par Rachel (la papesse des

Kristin  
Frederick,  
sa street food  
de qualité  
sévit depuis  
un an dans les  
rues de Paris.

cheesecakes), un mélange de bœuf haché maison, du cheddar anglais et des sauces aux petits oignons. Ne passez pas à côté du Barbecue, le best-seller, avec bacon et onion rings.

**BRAVO.** Les saveurs US, les accompagnements goûteux (frites ou coleslaw), le service en VO.

**DOMMAGE.** L'attente souvent interminable (pensez à arriver tôt !).

## Virginie Basselot au Saint James

**MENU :** 95 €.

**CARTE :** env. 80-100 €.

43, avenue Bugeaud, XVI<sup>e</sup>.

Tél. : 01 44 05 81 81.

Uniquement le soir sf le dim.

**ELLE.** Le Saint James, sublime hôtel particulier du XVI<sup>e</sup> arrondissement, a achevé sa révolution de palace en mai dernier avec un nouveau décor extravagant signé Bambi Sloane et la nomination d'une femme chef aux commandes de ses cuisines : Virginie Basselot, au joli CV étoilé. Superbe salle de restaurant (cheminée, boiseries, moquette épaisse,

meubles de style) aux volumes impressionnants.

**L'ASSIETTE.** Standing oblige, elle va titiller les beaux produits sans pour autant trop la ramener. Du néoclassique maîtrisé, relevé ça et là de petites touches world : chair d'araignée enroulée de navets, comme des petits makis, nageant dans un très beau bouillon épicé ; langoustines en kadaïf, gelée de concombre et yuzu ; agneau de lait confit, semoule de carottes au cumin...

**BRAVO.** Le service prévenant et bien réglé. Le cadre vraiment magique. Les repas en terrasse aux beaux jours.

**DOMMAGE.** Réservé aux membres du club au déjeuner.

## Delphine Zampetti à ChezZaline

**CARTE :** env. 15-20 €.

85, rue de la Roquette, XI<sup>e</sup>.

Tél. : 01 43 71 90 75.

Tlj sf sam. et dim. jusqu'à 19h.

**ELLE.** À son palmarès le 104 et le Verre Volé où elle a pu s'exprimer en travaillant de beaux produits. Et puis, maintenant, cette ancienne boucherie chevaline de 28 m<sup>2</sup> où la jeune



ERIC MARTIN/LE FIGARO MAGAZINE