

Dernières adresses cool, avant l'été

Une sélection des nouvelles tables parisiennes de ce mois de juin. Le Saint James, Pierre Sang, L'Apibo, Yoom, etc. Carton plein pour ces établissements qui soignent le style et le produit.



Virginie Bassclot, promue récemment chef du **Saint James**, possède une vraie maîtrise acquise dans la brigade d'Eric Fréchon (elle y a passé neuf ans !). Une formation qui se perçoit au premier regard dans la belle tenue de ses assiettes. Elles sont réfléchies, lumineuses et jouent de saveurs habilement mélangées pour préserver la franchise de goût de chacun des produits utilisés. Nous avons beaucoup aimé le tourteau de Roscoff en gelée de tomate, carpaccio d'avocat, mousse de corail, qui allie fraîcheur et délicatesse, le saumon d'Ecosse juste cuit, asperges vertes du Vaucluse, sauce mousseline (délicate), et la caille de Vendée, farcie au foie gras, crozets, petits pois et mousserons, jus verveine menthe, un vrai plat de gueule fin et malin. Desserts réussis mis au point par Virginie, mais carte des vins assez convenue, qui propose tout de même de grands bordeaux. Délicieuse terrasse où l'on se love à plaisir. Actuellement, « *The place to be* » !

Pierre Sang, vu à Master Chef, malgré son passage à la télé n'a pas l'ego surdimensionné et reste un garçon chaleureux et souriant. Sa cuisine en son bistrot est à son image, fraîche, vivante et pas compliquée. Assis au comptoir face au chef, on a apprécié tout autant sa gentillesse que la crème de petits pois, lamelles d'asperges blanches, et wasabi, poitrine de porc et mixte végétal, qui ont composé notre déjeuner. Cool et sympa. Deux services le soir, 19 h 30 et 22 heures.

Zeste de modernité

Antony, connu comme chef chez Jean, rue Saint-Lazare, 9^e (une étoile Michelin), s'est installé dans le quartier Montorgueil. **L'Apibo**, entre bistrot et resto, avec une petite terrasse sur rue, offre une cuisine personnelle jouant à la fois le produit et la créativité. Les petits pois, fromage frais, cœur de saumon, coulis de petit pois, fleur de bourrache, une vraie entrée minceur, allie saveurs et légèreté. Le foie gras, gelée de shizo rouge, pain

toasté, tajine de fruits, reste dans la ligne avec un zeste de modernité. Les plats sont à l'avenant, voire avec le bar cuit sur un lit de gros sel, riz noir vénéré, sauce au piment niora, crème de sésame, caviar d'aubergine, combinaison d'une tonalité exotico-méditerranéenne réussie

Lors de l'ouverture il y a un an d'une première enseigne rue des Martyrs, **Yoom**, restaurant axé sur les dim sum (bouchées cuites à la vapeur et parfois grillées), ne nous avais guère convaincu. Dim sum moyens, service débordé, attente trop longue. En ce Yoom rive gauche, les leçons des errements de la rue des Martyrs ont été tirées, la maîtrise des bouchées vapeurs est aujourd'hui réelle (produits utilisés, cuissons...), et le service parfaitement en place. Nous avons particulièrement aimé les dim sum (2 pièces) de bœuf au curry rouge (piment rouge, légumes, gingembre, lait de coco), de bœuf au gingembre (soja, basilic, vin de riz du Shaoxing), les raviolis aux

crevettes à la sauce hong-you épicés (semblables aux won ton) suave en bouche et à l'équilibre parfait, et adoré la boulette thaï pimentée aux crevettes (carottes, coriandre, cumin, sauce pimentée), unique dim sum sans pâte (finger food, que l'on mange ravi avec ses doigts).

L'Auberge de Flora (44, bd Richard-Lenoir, 11^e. Téléphone en attente) vient d'ouvrir. La pétulante blonde a abandonné ses rêves d'étoiles pour se transformer en aubergiste, ce qui lui convient beaucoup mieux. Elle propose une dizaine de chambres, tapas à toutes heures, menu surprise le soir (45 euros) et brunch le samedi et le dimanche (pas avant 13 heures).

Enfin **Lavinia** (3, bd de la Madeleine 1^{er}) a changé de chef, ce dernier, Hugo Neveu, doit faire ses preuves. Les 80 références au verre et 6.000 références en magasin (sans droit de bouchon) permettent de belles associations met-vins.

JEAN-LOUIS GALESNE

La Table

Saint James 43, av. Bugeaud, 16^e (01 44 05 81 81). Fermé sam. et dim. Uniquement au dîner (club privé au déjeuner). Environ 120 euros.

Pierre Sang, 55, rue Oberkampf, 11^e. Pas de téléphone, pas de réservation. Fermé sam. midi, dim. midi, et lundi. Déj. 15-20 euros, dîner 35 euros.

Yoom, 5, rue Grégoire-de-Tours, 6^e (01 43 54 94 56). Fermé dim. et lundi. Menu dim sum 14,90 euros sauf week-end et jours fériés. Carte 20 euros.

L'Apibo, 31, rue Tiquetonne, 2^e. (01 55 34 94 50). Fermé dim. midi. Formule déj. 22 euros, menu 26 euros, soir menu carte 32 euros.