

N° 217 MARS - AVRIL 2024

# Cuisine et Vins

DE FRANCE

**GÂTEAUX  
ET BISCUITS  
TRADITIONNELS**

**RICHESSSE DE  
NOS RÉGIONS**

**12 RECETTES  
D'AILLEURS**  
BALADE AUTOUR  
DU MONDE

**MARCHÉ  
DE SAISON**

*Artichaut,  
épaule  
d'agneau  
et ananas  
en majesté*

**AIL, GINGEMBRE,  
CURCUMA**  
DES SUPERALIMENTS  
DANS NOS ASSIETTES

**DANS NOS  
VERRES**  
*16 nuances  
de syrah*



**LE TEMPS DE LA  
GOURMANDISE**

*78 recettes irrésistibles*

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 217 - F - 4,20 € - RD



# Le goût DES BONNES CHOSES

Par la rédaction



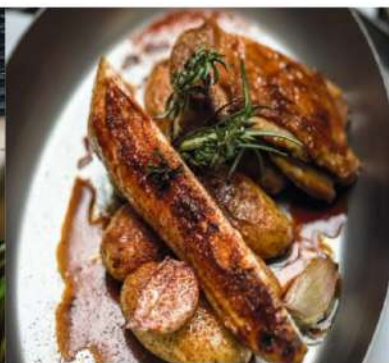
## LE PETIT BEEFBAR, À PARIS 8<sup>E</sup>

Un bistrot parisien cuisiné à la sauce du monde, voilà comment on pourrait décrire le lieu imaginé par Ricardo Giraudi « the beefboy ». Chez le petit frère du célèbre Beefbar à deux pas des Champs Élysées, on est clairement dans les codes parisiens enrichis de petits airs d'ailleurs. Un service épatant qui se répartit dans les deux salles décorées avec beaucoup de goût - boiseries, frises, banquettes en tissus, fauteuils cannés, sols en terrazzo- On commence avec un cocktail création avec ou sans alcool. Dans les assiettes, des plats à partager super gourmands : croque-monsieur aux truffes, pâté en croûte, vitello tonato, des viandes d'exception comme le black angus ou wagyu avec leurs frites maison, polpette de veau et purée signature. S'il vous reste de la place foncez sur le flan à la vanille totalement régressif. Un vrai coup de cœur. *Formule déjeuner à partir de 29 €, à la carte 60 €.*



## PETIT GRIS, À PARIS 17<sup>E</sup>

Jean-Baptiste Ascione, ex-candidat Top Chef saison 2015 (à tout juste 21 ans) a ouvert son propre lieu tel qu'il le rêvait et l'a nommé en mémoire de la chasse aux escargots qu'il faisait petit, à L'Île de Ré, avec son grand-Père. Lors de notre passage on est directement descendu s'attabler dans la salle voûtée en pierre blonde. La salle brute, intime aux lumières tamisées avec son côté maison de campagne à tout de suite donné le ton du restaurant. Ici la carte est pensée pour le partage avec des plats qui suivent la saison et l'humeur de la cuisine. On s'est régalé d'agnolotti aux champignons, espuma de tomme fraîche. Service aux petits oignons et vins d'artisans à tendance naturelle. *Menu du jour et menu découverte en cinq services, 80 €.*



## CLÉO AU NARCISSE BLANC, À PARIS 7<sup>E</sup>

La bonne idée d'avoir voulu un bistrot dans un discret hôtel de ce quartier tranquille du septième à Paris. Dans la salle intime et chaleureuse, les classiques sont décoiffés avec beaucoup de gourmandise par le chef Bruno Aubin. Gravelax avec une crème au yuzu, pot-au-feu et mayonnaise au wasabi, tataki de bœuf, ravioli et burrata fumée, queue de lotte polenta. Les assiettes sont bien construites avec beaucoup de goût et d'esprit. La carte est courte et change souvent. Le soir, la cuisine devient gastro et les beaux produits sont à l'honneur. Un moment bienvenu et suspendu loin de l'agitation. *Menu déjeuner 35 et 47 €, dîner 89 €.*