



# Fous de food

Une brochette de bons (et jeunes) critiques gastronomiques sélectionnent les restaurants parisiens les meilleurs (et les moins prétentieux) sous le label

Fooding\*. Voici leurs nouvelles adresses... PAR PAULA MARI

## L'OURCINE

**Le bistrot gastro** Le bistrot de la rue de Broca fait un malheur. Deux services depuis l'ouverture ou presque, une ardoise bien remplie et un principe : menu entrée + plat + dessert à 28€. ... Bouillon de bœuf crémeux, royale de foie gras d'oie, daurade rôtie sur la peau, asperges et piperade, pot de crème à la vanille et langues de chat maison... tout est exquis, jusqu'aux chocolats croustillants servis au café.

• 92, rue de Broca, 75013 Paris, 01 47 07 1365.

## PLOUM

**Le jap' sans sushis** Décor berlinois? Underground? Non, il s'agit d'un nouveau restaurant nippon très végétal et lumineux du 10<sup>e</sup> arrondissement. Tranches crues de mulet à l'huile d'olive et au basilic, bœuf sauté au gingembre et à la citronnelle sur riz blanc, tiramisu au thé vert... ça, c'est de la fusion. Menu entrée-plat ou plat-dessert : 12€.

• 20, rue Alibert, 75010 Paris, 01 42 00 11 90.

## LES PAPILLES

**Le resto régional** Long comptoir, long couloir, une toute petite cuisine au fond. Aux fourneaux, la jeune Laetitia dépote toute seule et Bertrand (ancien pâtissier chez Taillevent) est en salle. Trop bon! Harengs pommes à l'huile, canard confit, cappuccino chocolat café dans des grands verres.

Bon plan : des étagères pleines de supers produits basques à emporter. Menu entrée, plat, fromage, dessert : 28,50€ midi et soir!

• 30, rue Gay-Lussac, 75005 Paris, 01 43 25 20 79.