



KGB, LE DÉLICIEUX AGENT DE SAVEURS

Kitchen Galerie Bis, annexe et pépite du restaurant étoilé Ze Kitchen Galerie, défend la cause de délices fusionnelles.

KGB, ce sont les initiales de Kitchen Galerie Bis, l'alter ego décontracté du voisin Ze Kitchen Galerie. Ouvert il y a dix ans par la toque William Ledeuil, le KGB a été victime l'été dernier d'un incendie... vite oublié par une rénovation complète. Refait à l'identique, le décor reste d'actualité : sur les murs blancs se détachent des banquettes rouges et les toiles de Tony Soulié ou de Jacques Bossier, dans une atmosphère décontractée, à mi-chemin entre une galerie et un resto. Avant la mode des annexes et des résidences, le chef-proprétaire avait déjà imaginé ce lieu comme une base de décollage des jeunes talents passés dans ses établissements. Et ce sont aujourd'hui Thibault Schneider, qui a été chef de rang avant d'en devenir directeur de salle, et Martin Maumet (photos), responsable des cuisines, ancien chef de parti et second de Ze Kitchen Galerie, qui font des étincelles. Dans la droite ligne de son grand frère, la cuisine est

emprunte d'ici et d'ailleurs, avec une forte tonalité asiatique. Bouillons, légumes et herbes fraîches parfument les créations, à commencer par les fameux Zors-d'œuvre, ces sortes d'entrées-tapas signature à commander par trois, quatre ou cinq. Par ici une succulente raviole de porc au kimchi dans un consommé de shiitaké ; par là des haricots blancs avec moules et encornets enrobés d'un bouillon de coquillages ou encore le cristallin chinard, mariné vinaigrette toszu. Une pépite. S'ensuivent des plats délicieux : saint-jacques avec de l'engrain et beurre yuzu kosho ou le fondant travers de porc cul noir, aux racines et chimichurri. Pour clore le festin : des pommes confites au miel verveine, avec sorbet coings-citronnelle. Une merveilleuse façon de se remettre de cet ébouriffant voyage. J.G.
25, rue des Grands-Augustins, 6°. 01 46 33 00 85. zekitchengalerie.fr. Déjeuner 29 à 49 €, dîner 55 et 66 €.

Pause déjeuner

Les Pipalottes

Table-épicerie bien connue des habitants du 9^e arrondissement, les Pipalottes Gourmandes s'est muée en restaurant bistrannique grâce à un trio de choc. Maximilien Dieupart, fils des anciens propriétaires, Carole Pasteur, sa compagne, et le chef Thomas Cherbit relancent ainsi l'adresse avec panache. Lasserre et Le Pré Catelan ont imprégné durablement la cuisine de ce dernier, qui sait sublimer autant les arômes que la composition des assiettes ; et son menu à 22 € n'a rien à envier aux grandes tables. On se reconforte avec un Coquillotto à la truffe et lard fumé, on se régale avec une blanquette twistée ou un cabillaud poché au curry. Impossible de faire l'impasse sur les appétissants desserts de Sarah Travier, qui sont aussi disponibles à l'épicerie. Fans de praliné, le rocher et le paris-brest n'attendent que vous.

49, rue de Rochechouart, 9°.

01 44 53 04 53. lespipalottes.com.

Le Comptoir du Chantier

L'Hôtel Normandy se refait une beauté mais reste ouvert pendant les travaux. Et dans ce quartier, il n'est pas toujours simple de trouver une adresse abordable pour déjeuner. La bonne idée est d'avoir décliné son chantier jusque dans les assiettes avec l'ouverture d'une cantine, qui lorgne volontiers sur le végétal dans un décor brut de décoffrage. Des plateaux repas qui cultivent la décadence chic pour un prix mini (menu de 17 à 21,50 €). Le petit plus ? L'espace cosy derrière le bar. E.D.

254, rue Saint-Honoré / 7, rue de l'Échelle, 1^{er}. 01 42 60 91 22.

hotel-normandy.com.

Borough

Murs en béton brut, néons, lustres vintage et vaisselle chinée... non, vous n'êtes pas à Brooklyn mais à deux pas du périph. Idéalement située dans une rue piétonne, avec terrasse pour chiller les jours de marché, cette cantine adaptée aux enfants régale à toute heure de tartes salées, sandwiches gourmands et tapas stylées : caviar de thon, tartinades maison, fromages AOP et charcuteries sans nitrite... Le tout arrosé d'une bière locale, de vins fins ou d'un café bio torréfié. C.D.
68, rue de Neuilly, Clichy (92). 06 52 02 81 76. borough.fr. Formule midi 12,50 €, tapas de 5 à 10 €.

