

L'EXPRESS

Styles

SPÉCIAL
Beauté

Elisa
Sednaoui
Icône
de la volupté

à moins
de
30€

À PARIS

Au Vietnam

Une Saïgonnaise et un Français qui décident d'ouvrir un restaurant vietnamien... Voilà le pitch de cette adresse inaugurée en avril dans une rue sagement bourgeoise du V^e arrondissement. Une petite maison touchante, au service gentil tout plein et à la cuisine sacrément habile pour vous raconter le pays sans maniérisme. Orientée Sud-Vietnam, sans pour autant ignorer son Nord, la carte égrène des spécialités, comme la soupe de My Tho, les crêpes vietnamiennes, de délicieux raviolis, d'impeccables nouilles sautées



41, rue du Fer-à-Moulin, Paris(V^e),
01-45-35-61-09.
Menu : 11 € (le midi), 15 et 16 €.
Carte : 25 €. Fermé le dimanche.

au bœuf, ou encore ce dessert au taro, avec une crème aux herbes et du lait de coco. Bon, copieux et pas cher en plus. ●

Pierrick Jégu

à moins
de
30€

À TOULOUSE

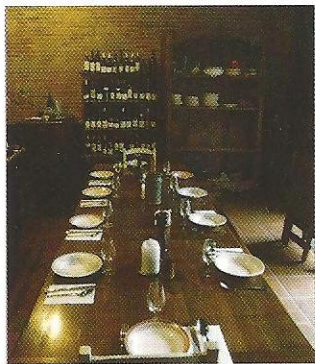
Chez Navarre

Succès oblige, il vient d'annexer le local mitoyen, qu'il a meublé en Formica : joli prétexte pour découvrir l'antre en briques XVI^e siècle de Jérôme Navarre, qui vous colle avec un tas d'inconnus autour d'une table croulant sous les entrées –

crudités et marinades relevées de coriandre, ail ou estragon, harengs fumés, œufs mollets ou terrine de boudin noir maison à se damner. Vous laissez troquer votre assiette saucée contre une propre dans le vaisselier, attaquer à la louche soupe de potimarron, purée de pomme de terre et cuisses de lapin ploplotant de concert sur une antique cuisinière, réclamer un autre verre de blanc bio du domaine les Foulards rouges et caler, heureux, devant riz au lait, crèmes, mousses et compotes... ●

Marie-Amal Bizalion

49, Grande-Rue-de-Nazareth,
Toulouse (Haute-Garonne),
05-62-26-43-06. Formules
midi, 14,50 € ; soir, 22 €.
Fermé samedi et dimanche.



TOP

LE MARCHÉ

Un néobistrot un tantinet « loungeux ». Mention très bien pour la raviole ouverte aux cèpes et polenta crémeuse, bien pour l'épaule confite et chorizo d'agneau – et pour le mille-feuille de poire caramélisée. A boire ? Sur l'AOC locale, la remarquable cuvée Un jour sur Terre du domaine Clos d'un jour. ● P. J. 27, place Chapou, Cahors (Lot), 05-65-35-27-27. Formules et menus : 28, 33 et 38€.

Flop

MAMA SHELTER

Une réservation décrochée de haute lutte et les négos sur place pour obtenir table à son goût : tant d'efforts pour un brunch cher (39 €, sans les boissons alcoolisées), survolté et, pour tout dire, de qualité très moyenne : plateau de fromages de candoche, viennoiseries ratatinées et buffet chaud digne d'un mauvais hôtel de chaîne... Où est donc passé l'esprit Mama Shelter ? ● F.-R. G. 109, rue de Bagnolet, Paris (XX^e), 01-43-48-48-48.



le Vin
de la semaine

LIRAC BLANC

Domaine Duseigneur

La rencontre de vigneron gardois convertis à la biodynamie avec le meilleur sommelier du monde 1992 produit les meilleurs effets. Face au vignoble de Châteauneuf-du-Pape, Philippe Faure-Brac et les frères Duseigneur, Bernard et Frédéric, continuent leur association de bienfaiteurs pour notre plus grand bonheur. Après nous avoir concocté, en 2007, un côtes-du-rhône villages Laudun (21 €) au caractère affirmé, les trois compères présentent aujourd'hui un blanc de Lirac (15 €) expressif et frais, issu majoritairement de bourboulenc (60 %). Appelé aussi malvoisie en minervois (Languedoc), ou encore clairette dorée, ce cépage rustique et tardif, dont les origines mèneraient jusqu'en Grèce, se signale notamment par d'étincelantes notes florales. On les retrouve bien dans cette cuvée élégante et résolument aromatique, où les fleurs blanches cohabitent avec l'amande verte. Idéal sur des fromages de chèvre. ●

Philippe Bidalon

30126 Saint-Laurent-des-Arbres, 04-66-50-02-57.

PARIS
PREMIERE

Retrouvez Très Très Bon
la nouvelle chronique gastronomique sur Paris Première
présentée par François-Régis Gaudry.

Le samedi
à 10 h 50
et le dimanche
à 10 h 10.

L'EXPRESS
Styles