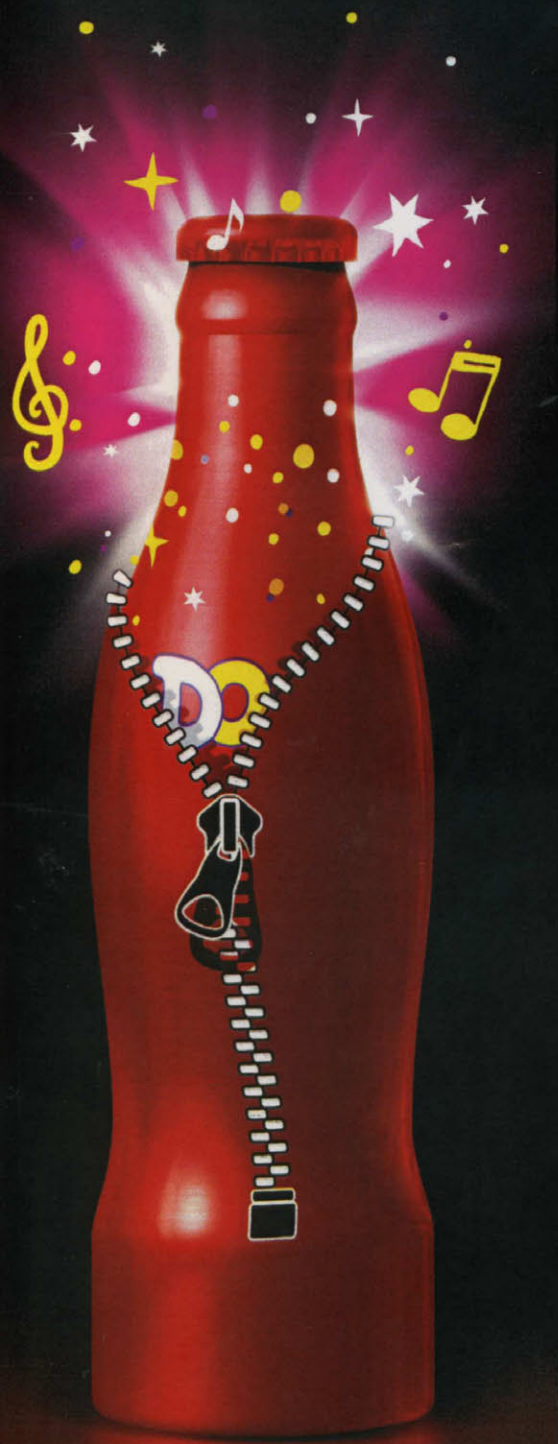


CLUB Coke®  
09

INFRA  
ROUGE

Épris de Justice



by JUSTICE  
and So-me

numéro 109 [en vente nulle part]

## NOUVELLES ADRESSES PARISIENNES

LES NOUVEAUX LIEUX OÙ IL FAUT ALLER... OU PAS.

AU PROGRAMME, DES PETITS NOUVEAUX, DES EXOTIQUES, UN AMI DE LA FAMILLE ET NOTRE DÉSORMAIS « ÇA VA PAS ÊTRE POSSIBLE ».



### FABRIQUE 4, le relooké

Si vous aviez l'habitude de venir ici pour chiner, vous allez avoir un choc. Oubliées les tasses en porcelaine, les chaises d'école et les croûtes d'illustres inconnus. Désormais, c'est régalade midi et soir. Cosy à souhait, on joue un peu des coudes pour dénicher sa place mais tout se fait dans la joie et la bonne humeur. Entre Batignolles, on ne fait pas de manière, on s'assoit, on mange, un lieu de ligne, ravioli de courge et huile de champignons par exemple et on s'en va, contents. **Fabrique 4, 17, rue Brochant. 17<sup>e</sup>. Tél. : 01 58 59 06 47. Formule déj. : 20 €. Carte : de 35 à 40 €. M<sup>o</sup> : Brochant.**



### MON ONCLE, l'ami de la famille

Les deux lieux de villégiature de la jeunesse Montmartroise que sont la Pomponnette et le Burq n'ont qu'à bien se tenir car voici que Mon Oncle pointe son nez. A sa tête, Alban Guillet et Bérangère Violet associés à une poignée de figures locales. Des que la nuit enveloppe la butte de son long manteau noir, Mon Oncle sert à boire et à manger. Et le dimanche, lendemain de fête oblige, tout ce beau monde se retrouve pour bruncher. C'est petit mais au moins, y'a de la vie. **Mon Oncle, 3, rue Durantin. 18<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 51 21 48. Menus : 22 et 26 € (au déjeuner). M<sup>o</sup> : Abbesses.**



### LE CHAMARRÉ MONTMARTRE, exotique

L'île Maurice au mois de janvier, avouez que ça fait rêver. Mais à défaut de pouvoir sauter dans le premier avion, direction Montmartre où vous attend Antoine Heerah qui en bon commandant de bord va guider vos papilles vers des parfums méconnus. Au caveau, à la table d'hôtes ou dans la salle avec vue sur la cuisine, vous allez vous prendre une claque de saveurs mémorable avec du curcuma, de la mangue, du yuzu, de la citronnelle et de la papaye. En fin de repas, passage obligé par le bar pour une dégustation de rhums à condition d'avoir élu un capitaine de soirée. **Le Chamarré Montmartre, 52, rue Lamarck. 18<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 55 05 42. Menus : 29 et 35 € (au déjeuner), 52 et 65 €. M<sup>o</sup> : Lamarck-Caulaincourt.**



### CASA LUCA, l'Italien de service

Ah, un nouvel Italien... quelle surprise ! A chaque semaine, son lot de petits nouveaux transalpins qui viennent nous régaler avec les saveurs de la botte. Celui-ci se la joue beaux quartiers, à deux pas de l'Arc de Triomphe. Question décors, du glamour chic avec moult miroirs, bougies et sièges moelleux. Et dans l'assiette me direz-vous ? Les grands classiques comme le carpaccio d'espadon, les penne à la tomate et au basilic et le tiramisù. Rien de révolutionnaire mais ça change de la pizza Pino... **Casa Luca, 82, avenue Marceau. 8<sup>e</sup>. Tél. : 01 47 20 20 40. Carte : de 30 à 50 €. Brunch le dimanche : 40 €. M<sup>o</sup> : Chartes de Gaulle-Etoile.**



### ANTOINE, ça va pas être possible !

Est-ce le 16<sup>e</sup>, est-ce l'avenue de New-York, est-ce la vue sur la Tour Eiffel qui clignote qui justifie ces additions stratosphériques ? 179 € à deux avec un seul verre de vin, on a mis quelques jours à s'en remettre, enfin surtout notre banquier qui se demande qui est cet Antoine, peu fréquentable. On lui a expliqué qu'il pêchait les poissons à la ligne, qu'il allait chercher son foie gras dans les Landes, que le risotto était à l'émulsion de crustacés et que les choux arrivaient de Bruxelles mais ça ne l'a pas convaincu. **Antoine, 10, avenue de New-York. 16<sup>e</sup>. Tél. : 01 40 70 19 28. Menus : 48 € (au déjeuner). Carte : de 56 à 113 €. M<sup>o</sup> : Alma-Marceau.**

