



PASSIONS

Goûté et approuvé



La Vague ♥♥♥♥

Ce n'est pas le Pérou, mais ça y ressemble : une cantine aux airs d'hacienda avec ses coussins turquoise et ses cactus en pot, quelques tables à l'extérieur, des gewurztraminers et des malbecs d'Amérique latine dans les verres, des spécialités en VO dans les assiettes. Assez des ceviches ? Dommage, ces poissons crus sont ici préparés avec sérieux, du classique leche de tigre (marinade à base de citron vert, d'ail, de gingembre, de coriandre, de piment rocoto et d'oignon rouge) pour électriser le poulpe au mélange lait de coco/échalotes grillées/menthe caressant la daurade. Vous pensez que le nikkei n'est qu'un indice boursier ? Goûtez le tataki de rumsteak de bœuf assaisonné avec cette sauce fusion nippon-péruvienne à base de sauce soja, de piment et d'huile de sésame. Vous ne connaissez pas le « *butifarra* » (photo) ? Le sandwich du Pérou est ici revisité à coups de pain aux graines de chia, de tartare de thon au céleri, de tomates, de poivrons grillés, de cheddar et de mayonnaise à l'aji amarillo, un piment jaune de là-bas. Caractériel, nourrissant et honnêtement tarifé.

38, rue du Faubourg-Saint-Martin,
Paris (X^e), 09-86-67-80-70.
Menus déjeuner : 14-16 €. Carte : 25-30 €.
Fermé dimanche, lundi et mardi
au déjeuner.



Pirouette ♥♥♥♥

Depuis quelques années, cette table facétieuse affole Les Halles avec ses cabrioles bistro-bonomiques. Il y a, bien sûr, l'immuable et agréable salle lumineuse à l'accent scandinave, le service agile et les casiers à bouteilles intelligemment garnis (Vacqueyras du domaine du Terme, 30 € ; Saint-Aubin 1^{er} Cru de Vincent Girardin, 70 €), mais la prouesse de cette drôle de maison, c'est sa capacité à révéler des toques de talent. Après Tomy Gousset - parti faire le grand saut dans son excellent Tomy and Co (Paris VII^e) -, voici un nouveau venu : François-Xavier Ferrol. Cet ancien de chez Eric Fréchon signe un numéro de haute volée avec une virevoltante terrine de tête de veau végétalisée par un coulis persil-estragon, tandis que des tentacules de poulpe grillé aux olives et à la pistache s'échappent d'une juteuse tomate ananas dans une étonnante composition estivale (photo). Avec le riz au lait réalisé dans les règles de l'art, léger, vanillé et caramélisé, Pirouette assure sa réception.

Charles Patin O'Coohoon

5, rue Mondétour,
Paris (1^{er}), 01-40-26-47-81.
Formule : 20 € (au déjeuner).
Menus : 40-65 €.
Fermé dimanche.