

Restaurants

PARIS À MOINS DE 30 €

Le ChinChin

En marge des Maréchaux, un « machin » de bistrot prompt à décocher un sourire au parc Montsouris assis en face de lui. Derrière une grande terrasse d'angle toute pimpante s'empilent un comptoir zébré, des colonnes cuirées, une cuisine ouverte, des murs tagués à la craie, des chaises dépareillées et des suspensions à facettes dorées, dans une ambiance régressive sur les bords. Dès potron-minet, ce troquet néorétro de quartier joue les bons débits de boissons avant de se muer en spot bistrotier, honnêtement ficelé



avec une carte courte qui ne fait pas dans la chipote mais qui a le mérite d'être bien sourcée : boîte d'anchois, série Oro des conserveries Ortiz, gigot d'agneau façon navarin et saumon cuit sept heures dans une croûte de sel avec un céleri-rave décliné en purée et en remoulade. Et pour « tchiner », on

trinque au Trinch (25 € la bouteille), le bourgeois de Catherine et Pierre Breton, au milieu d'une carte des vins très naturophile et plutôt bien machinée.

CHARLES PATIN O'COOHOON

25, avenue Reille, Paris (XIV^e), 01-45-89-25-06. Carte : 20-30 €. Ouvert tous les jours.

La bouteille de la semaine

ANJOU

Clos des sables



C'est un député de Maine-et-Loire, le bon docteur Monprofit, qui créa le vignoble de la Grande Raimbaudière, en 1895. Sa meilleure parcelle, le Clos des sables, fut rachetée, en 1939, par la famille Picherit, qui l'exploite en cave indépendante jusqu'en 1997. Onze ans plus tard, après une quinzaine d'années passées dans l'industrie, Olivier reprend le domaine, dont les raisins filaient à la coopérative. Notre vigneron s'est depuis attaché à redonner son rang à la propriété familiale de 15 hectares, aujourd'hui en fin de conversion biologique, où sables et graviers recouvrent des schistes. Sur ce terroir d'Anjou « noir », chenins et cabernets francs sont à la fête. Comme le démontre si bien le rouge 2011 (6 €), à la fois robuste et souple, aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise) délicatement épicés. Côté blanc, le sec 2011 (6,50 €) est vif et frais, livrant des notes de citron, d'abricot et de tilleul ; sa patte minérale ressort plus dans sa version élevage bois (7 €). Pour l'apéritif, les fromages persillés ou le dessert, l'aérienne cuvée Sable 2010 (8,50 €, 50 cl) est un vrai bonbon parfumé au coing et à l'abricot confits, relevé d'un zeste d'orange et tendrement miellé. Un régal.

PHILIPPE BIDLON

www.clos-des-sables-vins.fr

Découvrez les offres vins & champagnes de

LEXPRESS.fr
Vins & Champagnes

En partenariat avec **wineandco.com**

TARASCON AUTOUR DE 50 €

Meo

Meo, comme Moment, Emotion, Osmose. Si, si, c'est écrit en toutes lettres sur la façade beige de l'établissement. Pas d'allusion à l'accueil dans ce drôle de sigle. Heureusement, car celui-ci fut, lors de notre passage, inexistant. Bonjour, au revoir comme au café du coin et service frigorifique. Dommage, car le chef Johan Thyriot et sa femme pâtissière, Emilie, savent visiblement faire monter la température. Côté décor, humeur chaleureuse de maison de famille avec ses tommettes, ses lustres à pampilles et ses meubles provençaux. Et dans l'assiette, c'est le beau fixe : produits d'ici, influences d'Asie



et technique solaire. Les gambas de Méditerranée pactisent avec les notes citronnées du rau ram, une menthe indochinoise. La selle d'agneau de pays snackée est arrosée d'un parfait jus dopé au poivre de Tellicherry et escortée de divines aubergines caramélisées. Le filet de liche de Méditerranée aux baies de goji japonaise dans un bouillon dashi profond. Un peu trop extrême sur l'Extrême-Orient ? C'est que

le couple a tenu les fourneaux de Toya, la table trois étoiles de Michel Bras sur l'île de Hokkaido... En revanche, l'addition s'est bien acclimatée au pays de Tartarin, avec une douce formule au déjeuner tarifée... 32 euros. **F. R. G.**

1, place du Colonel-Berrurier, Tarascon (Bouches-du-Rhône), 04-90-91-47-74, www.meo-tarascon.fr. Menus : 32 € et 42 € (déjeuner), 53 € et 75 €. Carte : 70 €. Fermé les dimanche soir, lundi et mardi.