

SPEC
GRAN
PARI

ER
E
ANTE
ERE
W

SIF
U MONDE J-14 !
LIA
PIANOVA
ITOINE
EZMANN
MATCH GLAM
/RUSSIE

S
ES
S
LIRE
CE

BO · F: 2,30 €



HEBDOMADAIRE 1^{er} JUIN 2013

FOOD



À BOULOGNE-BILLANCOURT (92) VENT D'OUEST

lodé fait souffler un vent marin sur Boulogne-Billancourt. Dans les assiettes tout du moins (le décor tient plutôt du bistrot sobre), qui débordent de produits de la mer en arrivage direct des criées normande, bretonne et charentaise. Au menu, des accords bien vus : asperges blanches et poutargue, pot au feu de maquereau, poulpe et burrata... Menus déjeuner 21 € et 25 €, carte 30 € environ. 61, rue Fessart. Tél. : 09 86 75 44 33. lodé.bicret.fr

ÇA VA JAZZER

Le chanteur et bassiste Richard Bona a planté **Nubia** au pied de la Seine

Musical, dans le même esprit que son Banafide new-yorkais. Ce club/resto/bar/terrasse de 140 places, en grande partie consacré au jazz, réussit le pari de mêler en une seule adresse la même qualité de son qu'un studio d'enregistrement et une excellente restauration tournée vers la cuisine méditerranéenne. Bien joué ! 1, voie de Seguin. Tél. : 09 62 52 35 34.

À VERSAILLES (78) CAFÉ AUSSIE

Un vent d'Australie souffle sur Versailles depuis que Christopher Fane, originaire de Melbourne, a inauguré **The Stray Bean**, dans le quartier Saint-Louis. Un coffee shop à l'ambiance conviviale où l'on se régale de délicieux breuvages (latte, cold brew, thé glacé, jus maison...) et de pâtisseries succulentes (tarte au citron vert meringuée, cake à la pistache, cookies, carrot cake...). Cerise sur le cheese-cake ? Le lieu dispose de quelques places en terrasse. 6, rue Royale. thestraybean.com

50 NUANCES DE GIN

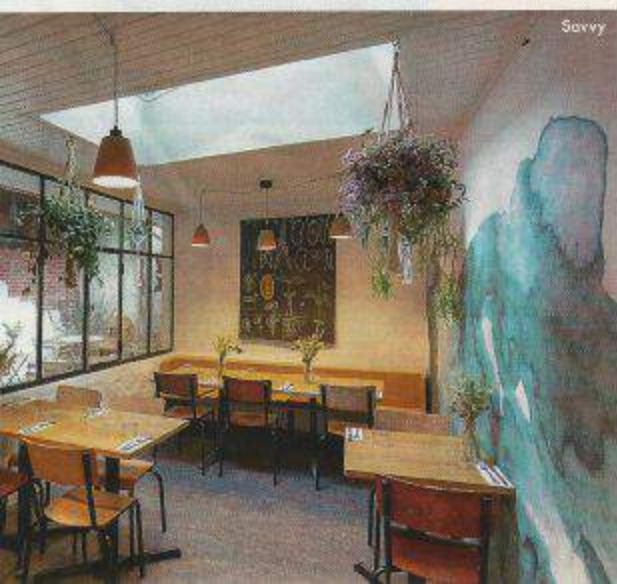
Au **Bulldog Bar**, bar à cocktails qui fait bouger Versailles, le gin coule à flots. On le boit pur, avec du tonic, ou en mixtures créatives, pour découvrir toutes les nuances de cet alcool phare de la mixologie. L'endroit est un kaléidoscope



d'ambiances différentes, victorienne, pub art déco... que l'on redécouvre au passage. Cocktails 24, rue du Général-Leclerc. Tél. : 09 83 05 49 80.

À SCEAUX (92) TEMPLE VÉGÉTAL

Après s'être fait remarquer en cuisinant un menu végétarien le mardi chez Duroc, la jeune cheffe autodidacte s'est lancée dans des plats couteux à plein temps. Le fourneau de **Savvy** avec une cuisine centrée sur le végétal. Exemple : lentilles, menthe de sarrazin au currys, artichaut violet, saumon, ou riz au lait cardamome, coulis de fraise-banane. 14-17 €, carte 30 €. 4, rue du Four. Tél. : 01 47 35 00 00. savvyrestaurant.fr



UN EKIBEN COMME AU JAPON

Un ekiben, ces plats à emporter, s'est installé de tram Issy-Valonne. Cuisinés dans les techniques des mères japonaises, savoureux. Pour accompagner des beignets de légumes, des gaufrettes de légumes, de haricots rouges pour le prix d'un verre. 7, rue Rouget-de-Lisle. Tél. : 01 46 42 08 08.