

C'EST NOUVEAU

	♥	♥♥	♥♥♥	♥	♥♥
OÙ	LE PERROQUET Au premier étage du Casino de Paris, accès par l'entrée des artistes. 16, rue de Clichy (20 ^e), Tél. : 01 53 42 14 05, T3. Métro : Trinité.	HOTARU 16, rue Baudin (20 ^e), Tél. : 01 48 78 53 74, T5, M. d'Als. et Mos., Métro : Cadet.	GABRIELA 3, rue Milton (IX ^e), Tél. : 01 42 80 28 14. Tous les soirs sf. dim. Ouvert le sam. (dég.). Métro : Notre-Dame-de- Lorette.	AU PIED DE FOUET 96, rue Oberkampf (20 ^e), Tél. : 01 48 96 48 96, T3. Métro : Parmentier.	HELEM 183, rue Saint-Denis (20 ^e), Tél. : 01 40 39 59 59, T3, M. d'Als. Métro : Maurice Thorez/Métro
GENRE	Il n'y a pas l'air de nouveau, l'aspect d'un repas, avec la volonté d'une adresse légendaire de Paris à travers les âges, pas certain que le faucheur puisse sur cette adresse. Un creux pour la semaine.	L'homme rencontre les plus beaux parfaits entre un décor d'échange franchisé et la cuisine volontaire d'un jeune chef japonais, capable de vous servir un soufflé grand-mère entre une salade comestible avec ma- quignon et un saumon grillé au rôtis blanc.	Déménagement réussi pour l'un des rares spots brésiliens de la capitale à ne pas attraper le gogo. Grosse ambiance, salle chaloguée et spécialités nourissantes à qui on n'en demande pas trop puisqu'on n'est franchement pas venu pour elles.	Un an après s'être déménagé à Saint-Germain-des- Près, le fameux bouquet de la rue de Valenciennes (20 ^e) s'offre une nouvelle scénario du côté de la rue droite. Celle-là s'offre aux habitués maison dégustez Poissone et petits plats français.	Aussi opportune à la saison que l'adresse dans le quartier, une belle bouquet de table française. Séduisant à l'ère l'habitant tout maison. Inutile de dire à la ligne, la carte d'ici s'en change généralement.
AVEC QUI	De belles gambettes.	Une salle baguette.	Une silhouette samba.	Une jolie adresse.	Une fille du Cadet.
PRIX	Env. 40-60 €. King crab à la shell, cristal et pain et autres ou chorizo blanc : le genre bonnes baguettes.	Env. 35-60 € selon l'appétit. Pain de lotte - une fois par semaine : l'adresse déménagé accompagné d'une feuille de dinde Cochon ou coréenne - rien de sage mais tout bien. Ils travaillent sur les fibres (gambettes) et les variations nigiri (poissons sur concepts de riz).	Env. 25-35 €. Pastel : sympathiques petits chaussons farcis au jambon et fromage. Empadão (toute sablée au poulet) : bourrafin. Feijoada (porc mijoté aux haricots noirs) : vraie de vraie. Quindim (manière de flan à base de jaune d'œuf et de noix de coco) : comme à Bahia !	Env. 20 €. Branché le dim. à 18 €. Champignons de Paris à la crème - vite fait, sans fat. Clafoutis - sans histoire. Escalope, poulet : bonne petite garnie. Cuisine nouvelle : pas nécessaire mais impressionnante.	Env. 20-35 €. Métro à 13 € et 14 € (dég.), 20 € et 22 €. Kofu boulette, charcuterie de bœuf : l'ère comme l'ancien, pour une fois, mouffles. Baklava (petits soufflés aux amandes et pistaches) : histoire de bouquet dans le d'ici à la semaine.
BONNE TABLE	Les plus proches du balcon, service accueil et réception.	La S. Service très décontracté.	Une table d'hôte. Service déhanché.	Prix de la fin de service possible tous.	Celles qui sont près du balcon de parties. Service généralement indolent.



Alan Aubertin / E. F. F. F.

Le Perroquet, la légende sans les gambettes

L'adresse était, paraît-il, aussi belle que les années qui la virent naître. Le maître-maison du moment s'appelait Mirogagnon et le Tout-Parisien venait y goûter ses innovations, jusqu'à ce jour vu de 1947 où, l'époque n'y était plus, ce Perroquet fut par fermé son bec. Mais après années, les regrets et la nostalgie n'y suffirent jamais plus. Le décor passa sous le coup des années, la capitale s'émancipa au gré de ses successeurs, et le Casino de Paris dans le cadre de son premier étage. Petit miracle, le souvenir aujourd'hui brève le spectaculaire de sa cuisine, le vertige volé de son balcon et de sa table volées à nos successeurs. Appelons cela un lieu de mémoire : Profitez-en bien, autres grands les yeux et reformez les avec ses, car, malheureusement, pour l'instant, l'ancien, le service et l'addition glissent son peu la tête.

EMMANUEL BURN

RESTAURANTS