

GABRIELA

NOUVEAU
3, rue Milton (9^e)
☎ 01 42 80 28 14.
www.gabriela.fr
M^o Notre-Dame de Lorette.

Ouvert du lundi au vendredi à partir de 19h et le samedi de 12h à 15h et à partir de 19h. A la carte environ 30 €. Gabriela avait besoin de se mettre à l'aise. Ce restaurant-épicerie-traiteur vert et jaune de la rue de Maubeuge était grand comme un mouchoir de poche : il a transporté tout son petit monde rue Milton à la place du Relais Beaujolais et ça marche encore plus fort. Celso, originaire de la région de Sao Palo n'a rien perdu de ses talents : feijoada (plat unique du samedi midi), moqueca, empadão de frango, xinxim de galinha etc., sont toujours sur la carte et dans le rayon traiteur. Michel, quant à lui, assure la programmation musicale qu'il met au diapason de l'humeur de la salle... quel talent ! Les prix n'ont que légèrement augmentés (surtout le soir) pour des prestations qui méritent largement le déplacement. Le coin épicerie est sans doute l'un des mieux approvisionnés de la capitale.

A noter : Terrasse aux beaux jours et ouverture le midi à partir du mois de février.

LA FAVELA CHIC

18, rue du Faubourg-du-Temple (10^e)
☎ 01 40 21 38 14.
www.favelachic.com
M^o République.

Ouvert du mardi au samedi de 19h à 4h – dernier service à 23h30. A la carte environ 28 €. Première entrée à gauche dans l'impasse du Petit Gibus... On hésite : à recommander ou pas ? Tout dépend de votre humeur... L'ancien petit repère sympa de la rue Oberkampf est devenu une énorme machine de 300 m². Une usine latina. Si ça ne vous dérange pas d'être toisé à l'entrée, d'attendre pour être servi, de manger rapidement – un peu cher – pour laisser la place, si vous préférez les apéros latino dans une ambiance déjantée

à la gastronomie et que vous avez une furieuse envie de vous écrier dans une foule compacte, alors oui, on recommande vivement l'endroit, unique, qui a détourné la devise du drapeau brésilien pour la transformer en «désordre et progrès». Entre danse et caipirinha, ne pas oublier de goûter la feijoada. Concerts, sets DJ, musiques brésiliennes, reggae.

SOI DO BRASIL

39, rue Saint-Maur (11^e)
☎ 01 43 38 16 81.
M^o Voltaire ou Saint-Maur.

Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 14h. Du mardi au samedi soir de 19h à 23h30. Menu de 13 € à 26 €. A la carte environ 25 €. Dans un cadre tout simple mais accueillant la chef Hellen Soares se met en quatre pour satisfaire les amoureux de ce beau pays qu'est le Brésil et surtout de sa cuisine. L'incontournable caipirinha est dosée comme il faut, difficile de s'arrêter à la première... mais on connaît l'avertissement alors on passe à table. La feijoada est sans doute ce qu'il y a de meilleur sur la carte.

CASA DO BRASIL

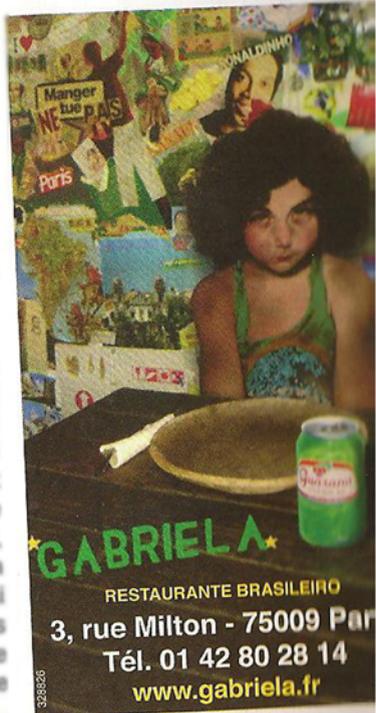
62, boulevard Beaumarchais (11^e)
☎ 01 43 38 35 41.
M^o Chemin-Vert.

Ouvert tous les jours de 10h à 2h. Formules déjeuner du lundi au vendredi 11 € et 13,90 €. A la carte environ 20 €. En tout premier lieu, on vient pour faire la fête dans la maison du Brésil, sous un grand drapeau «ordem e progresso» ! Et le week-end, vous participez même au spectacle, autant être prévenu... En attendant de vivre ce grand moment, on peut s'y restaurer : il faut goûter au xinxim de galinha – tricassée de poulet au lait de coco –, à la feijoada, aux gambas ou si vous avez encore faim au quidim – dessert au coco –, tous aussi succulents que copieux ! Les plus timides seront charmés par l'accueil et la bonne humeur de l'équipe, les grincheux par le rapport qualité/prix...

TERRA SAMBA

6, passage Thiéré (11^e)
☎ 01 48 07 80 05.
M^o Bastille.

Ouvert du mardi au samedi de 20h à 2h. A la carte à partir de 14 €. Dîner spectacle le week-end 45 €. Il faut dénicher cette adresse, mais elle vaut le déplacement ! Ce restaurant cabaret est le rendez-vous des amoureux du Brésil comme des Brésiliens de pure souche. Chaque soir, des musiciens passent de la bossa à la samba et des maîtres de capoeira enchaînent des figures martiales proches de la danse. Côté restauration la formule magique s'appelle rodizio, de longues broches piquées de viandes ou de poissons grillés, servies à volonté et proposées avec trois salades en entrée, du riz, des beignets de banane et haricots noirs style feijoada en accompagnement. Les gros mangeurs sont particulièrement à la fête ! Grosse ambiance en fin de semaine.



GABRIELA

RESTAURANTE BRASILEIRO

3, rue Milton - 75009 Paris

Tél. 01 42 80 28 14

www.gabriela.fr