

Coupe du monde 2014 : les 5 restaurants brésiliens à Paris

À l'occasion du Mondial sur les terres de la Seleçao, zoom sur cinq adresses parisiennes où goûter la cuisine de chefs brésiliros, traditionnelle ou revisitée.



Gabriela

Campée depuis six ans en bas de la rue des Martyrs, cette adresse rend hommage au folklore brésilien, avec une déco kitsch et bariolée assumée. Dans l'assiette, on retrouve les spécialités de la cuisine brasileira, exécutées de façon fort honnête: pão de queijo (petit pains au fromage), moqueca (lieu jaune et crevettes dans une sauce au lait de coco et à l'huile de palme), feijoada... Pour les inconditionnels de bières locales (Antartica, Skol, Brahma), de Guaraná ou de pâte de goyave, le lieu fait aussi (petite) épicerie.

Gabriela. 3, rue Milton, IXe. Tél.: 01 42 80 28 14. Tj sf dim. et lun. Carte env. 35€. Menus déj.: 11,50 à 19,50€.