

ALBERT ALGOUD :  
TINTIN À LA FOLIE

TRUMP : LES RAISONS  
DE LA COLÈRE

STYLES : SPÉCIAL  
ACCESSOIRES

M 01722 - 3404 - F: 4,50 €



BELGIQUE : 5 €

lexpress.fr • n° 3404 semaine du 28 septembre au 4 octobre 2016

# l'express

exclusif **LE LIVRE QUI  
ACCABLE SARKOZY**



l'histoire interdite d'une présidence, par Patrick Buisson



## PARIS – NÉOBISTROT Jouvence

De belles boiseries autour de grands miroirs, des tables en marbre sur une mosaïque à carreaux... Cette ancienne échoppe d'apothicaire, à la déco gentiment rétro, distille une jolie bistronomie de faubourg. En cuisine s'affaire Romain Thibault, passé par l'Antre Amis (Paris XV<sup>e</sup>) et le Pinxo d'Alain Dutournier (Paris VI<sup>e</sup>) : pas vraiment le genre chef jouvenceau. Dans l'assiette, des couteaux et des concombres barbotent dans un jus de coriandre et du yaourt à la grecque, mais sont un peu étriqués dans leur petit bol. Les huîtres de Marennes, pochées, le suave beurre aux algues et les tronçons d'une saucisse au couteau sont, eux, nettement

plus tranchants. La côte de cochon de ferme ? Ultrafondante et escortée d'une purée et d'épatantes pommes soufflées. Les coques et les moules ? Servies avec des pommes de terre de Noirmoutier dans un velouté crémé à saucer avec un excellent pain maison. Sur une irrésistible carte des vins coulent des remèdes de vigneron naturels : le tavel domaine de l'Anglore d'Eric Pfifferling (43 €) ou le Petit chemin, le chenin d'Anjou de Benoît Courault (37 €). A peine mise à l'eau, la maison est déjà dans le bain.

■ CHARLES PATIN  
O'COOHOON

172 bis, rue du Faubourg-Saint-Antoine, Paris (XI<sup>e</sup>),  
01-56-58-04-73.  
Formules : 24-26 € (déjeuner).  
Carte : 40 € environ.  
Fermé dimanche et lundi.



### VARIATIONS

Des linguine flambées dans une meule de parmesan 24 mois et servies avec des giroles (21 €), c'est la variation autour de la pasta signée Pierre Tondetta dans son superbistrot qui sort des sentiers branchés. C. P. O. C.  
18, rue des Wallons, Paris (XIII<sup>e</sup>),  
01-43-31-36-04.



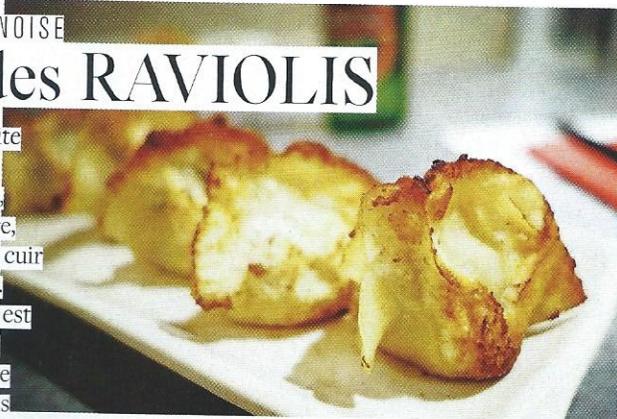
### LE COQ TOQUÉ

Cette petite marque produit ses boissons avec des fruits bio, directement tombés des pommiers de Normandie. Résultat : des jus pêcheux et originaux (pomme-jasmin, pomme-basilic). 3 €. M. S.  
[www.lecoqtoque.com](http://www.lecoqtoque.com)

MARSEILLE – CANTINE CHINOISE

## La Maison des RAVIOLIS

Tout est trompeur dans cette petite adresse sans chichis : le nom, aux accents de traiteur transalpin, les soubassements de fausse pierre, les sièges rouges et noirs en simili cuir et le sol en grès imitation parquet. Le sourire de Xiaozhuo Chen, lui, est aussi sincère que la cuisine de son mari, Chuan, qui a grandi en Chine et dont les jiaozi – raviolis pékinois réservés aux cérémonies – sont le fer de lance : pâte au blé maison ni trop fine ni trop molle, deux modes de cuisson, grillé ou bouilli (notre favori), et douze farces au choix, dont une subtile gambas-omelette-ciboulette et une très goûteuse bœuf-coriandre. On en ferait bien tout un repas. On a aussi envie de goûter la seiche entaillée avec amour en minuscule damier, sautée à la cébette chinoise ; si d'aucuns la relèvent de sauce piquante, on aime sa cuisson juste et sa saveur intacte. En revanche, nul besoin de piment pour réveiller



l'authentique ma po, montagne de cubes de tofu soyeux et de porc haché mijoté à la pâte de soja fermenté de Sichuan : une merveille pour gosiers blindés. Les desserts, nougat, gingembre confit et lychees, calment un peu le jeu. On tente alors un dernier ravioli maison fourré au sésame noir. Pas mal, mais moins câlin que la version salée.

■ MARIE-AMAL BIZALION

14, rue d'Italie, Marseille (VI<sup>e</sup>),  
04-91-94-59-98. Entrées : 5 à 8 € ;  
plats : 7 à 14 € ; desserts : 2 à 5 €.  
Tout peut s'emporter. Ouvert  
tous les jours sauf le dimanche midi.

PARIS  
PREMIERE

Retrouvez  
François-Régis Gaudry  
dans



l'émission gastronomique  
de Paris Première

SAMEDI ET DIMANCHE  
À 11 H 30.  
DISPONIBLE EN CLAIR,  
SUR LE CANAL 41 DE  
LA TNT GRATUITE.