

La table de Balthazar

Par Dominique Homs

VOYAGER DANS L'ASSIETTE. UN PLAISIR DONT ON A AUJOURD'HUI AUCUNE RAISON DE SE PRIVER. LES RESTAURANTS ÉTRANGERS OFFRENT POUR CERTAINS D'ENTRE EUX DES ESCAPADES GOURMANDES À S'OFFRIR SANS COMPTER. VOYAGE GUSTATIF, VOYAGE CULTUREL, UNE DÉCOUVERTE QUI FAIT DU BIEN AUX SENS COMME À L'ESPRIT. NOUS PARTIRONS EN ITALIE, PUIS EN ISRAËL. DEUX STYLES, DEUX JOLIES ADRESSES POUR SOIRÉES ENTRE AMIS CURIEUX.



YAYIN

LES SAVEURS ISRAËLIENNES
CONTEMPORAINES

Yaelle Ifrah avait tout pour réussir dans la production télé, mais sa passion de la table et du vin l'ont poussée à une reconversion plus que réussie : ouvrir son restaurant et y offrir la plus belle carte des vins cachée de la capitale (et bien au-delà encore). En cuisine, Medhi, le jeune chef de 26 ans, au parcours déjà bien évolué, s'applique à donner la touche contemporaine qui s'impose aux grands classiques de la cuisine ashkénaze et séfarade. Résultat, des jolies choses parmi lesquelles le croustillant d'artichaut en fleurs, la pastilla de légumes à l'huile d'argan, le carré d'agneau aux fèves vertes et chantilly d'harissa, le bar flambe à l'arak et compotée de fenouil. Pour les douceurs, unique est le mille-feuille de rose des sables, crème au thé à la menthe ! Que tout ceci vous mette l'eau à la bouche est forcément une évidence, mais n'oubliez pas que Yayin est la version hébraïque de « vins ». Avec Yaelle, les vins israéliens sont enfin mis en lumière et ne demandent qu'à s'exprimer auprès des amateurs. Et avec plus de 100 références, les belles découvertes ne manquent pas. Ses coups de cœur du moment : deux vins israéliens qui sont notés plus de 93 par le guide Parker : le Yatir Forest et le Yarden Heights Wine. Mais également le Château Lafon Rochet, Rollan de By, un des meilleurs vins du moment.

» Yayin

33, rue Cardinet, 75017 Paris.
Tél. : 01 43 80 63 60.

www.yayin-restaurant.com

Déjeuner : du lundi au vendredi,
de 12 h 30 à 15 heures.

Dîner : du dimanche au jeudi,
de 19 heures à 22 h 30.

Le midi, trois formules en plus de la
carte : 15,80 € (plat du jour + café),

21 € (entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + dessert),
27 € (entrée du jour + plat du jour + dessert).



SASSOTONDO UNE TAVERNA TOSCANA

Il était second au Moderne Michele Dalla Valle, originaire de Pise, jovial et italien à souhait, avait envie de voler de ses propres ailes. Frédéric Hubig lui a donné sa chance. Si vous oubliez le nom du restaurant, Sassotondo (« caillou rond », en italien), vous n'en n'oubliez pas l'assiette. Effacez la connotation italienne de nos millions de pizzerias, repensez à la gastronomie, à la vraie création culinaire toscane, et là vous serez comblés. Dans un décor très actuel, épuré et à la fois typé, vous choisirez les yeux fermés le menu à 34 euros, « le Scelta di Michele », qui change toutes les semaines. Une entrée, un plat de pâtes, une viande ou un poisson, et un dessert. L'ensemble est travaillé et délicieux, comme le pigeon ou encore les tortellini farcis à la pomme de terre, à la sauge et au beurre noisette. Les pâtes fraîches sont préparées bien sûr en cuisine, à partir des farines grano duro et grano tenero moulues à la pierre par Terra di Luce (Pise, Toscane). Les charcuteries sont sélectionnées auprès de la maison Viani, les sublimes jambons Toscano DOP sont présentes dans une armoire réfrigérée, et les mozzarella et buratta arrivent en direct du village d'Andria. En deux mots, une très, très jolie adresse, toute récente et qui affiche déjà complet.

» Sassotondo

40, rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris.
Tél. : 01 43 55 57 00.

Ouvert du mercredi au vendredi soir,
de 19 heures à minuit, ainsi que les samedi
et dimanche pour le déjeuner et le dîner,
de 19 heures à minuit également.

