

Restos et bistrot

VOYAGE

Israël à Paris

PARIS 17^e – Yaëlle Ifrah, qui a fait ses classes en cuisine chez Alef Bet et à l'Atelier des chefs, a créé une belle adresse où elle propose une cuisine casher revisitée. Si l'on arrive avec une petite crainte de plats gras ou de viandes peu savoureuses, ces *a priori* sont vite levés à la lecture de la carte. Mehdi, le chef de la maison, a travaillé avec Éric Guérin à La Mare aux Oiseaux et chez Marc Veyrat. Quant à Yaëlle, elle joue l'accueil aimable et pédagogique. On est conquis par le pastrami de thon et quenelle d'avocat, le fondant foie gras frais poêlé à la mangue, le pavé de thon mi-cuit avec un gâteau de quinoa, enfin la savoureuse noix de veau rôtie avec sa mousseline de petits pois au citron confit. En dessert, le sabayon glacé au jasmin fruits rouges et hibiscus ou la tartelette sablée "limonana" au citron font des issues digestes. Le « plus » de la demeure : la découverte au verre des nouveaux vins d'Israël qui donnent vite envie de faire un saut en Galilée. G. Pudowski

Yayin Paris. Menu : 27 €. Carte : 55-75 €. Fermé vend. soir, sam., dim. midi.

Marie Gheerardyn



Yaëlle Ifrah revisite la cuisine casher avec modernité et propose une carte des vins digne des grandes tables.



DU LOCAL

Douceurs angevines

ANGERS – Son établissement porte son nom. C'est sa « maison ». Pascal Favre d'Anne s'est installé en 2006 dans cette demeure angevine, sur les bords de la Maine. Moins de deux ans après l'avoir transformée en restaurant de 40 couverts, l'ancien disciple de Marc Veyrat, originaire comme lui de Manigod, en Haute-Savoie, décroche sa première étoile au Michelin. Son parti pris : tout miser sur les produits et ne solliciter que des producteurs locaux. Pigeon, filet de bœuf, sandre, canard, fruits, légumes, huiles et herbes bio viennent tous d'Anjou. Le pain, de la boulangerie des Carmes, à moins de 300 mètres. Une exception, toutefois : « Les fromages sont tous importés de Manigod. » Quant à la cave, c'est Mathilde Favre d'Anne qui s'en occupe. Sommelière et angevine, elle a un faible pour les vins du Val de Loire qui constituent 70 % de ses 450 références. Côté déco, simplicité et élégance se mêlent aux sets de table en ardoise, parquet ancien, cheminées et vue sur la cathédrale, la Maine et ses quais. Pascal Favre d'Anne les appelle ses « petits coins de Haute-Savoie ». A. Éveillard

Le Favre d'Anne, Angers. Formule « L'R du temps » (à midi) : à partir de 21 €. Menu gastronomique : à partir de 45 €. Fermé dimanche et lundi.



Sans renier ses origines savoyardes, Pascal Favre d'Anne s'est installé en Anjou et met en valeur les produits locaux.

DR

THAÏ & BON

Cantine addict



Une petite adresse sans prétention mais pleine d'authenticité.



Marie Gheerardyn

PARIS 3^e – Un nouveau restaurant-épicerie thaï dans le quartier si tendance du Carreau du Temple. C'est petit, c'est joli, c'est délicieux. Simple, de bons produits, une vraie cuisine thaïe réalisée par des femmes qui préparent les plats comme si elles étaient dans leur cuisine. Curry de bœuf, poulet... salade de vermicelles, de papaye, de crevettes, nouilles sautées... À l'ardoise, un plat du jour à un prix imbattable (8,50 €) et la possibilité de s'attabler à toute heure. On repart avec une jolie théière, un plateau coloré, une boîte de lait de coco et l'envie de revenir. Clin d'œil : c'est notre consœur, Aymone Vigière d'Anval qui s'est occupée de la carte des vins. E. Jary

Ya Lamai, Paris. Environ 15 €. Fermé le dimanche.