



Belle carte de tapas à partager chez **Pottoka** (VIP), néo-bistrot marqué Sud-Ouest.

BRAYO. Le lièvre à la royale servi en demi pour qui voudrait s'y essayer pour la première fois.

DOMMAGE. Le choix de vins au verre, pas emballant.

POTTOKA

MENUS : 28, 37 et 65 €. Topos : 12-21 €. 4, rue de l'Exposition (VIP). Tél. : 01 45 51 88 38. Tj.

LE LIEU. Natif du Pays basque où il a affûté ses couteaux, notamment du côté de Biarritz, Sébastien Gravy a atteint sa vitesse de croisière à Paris. Du côté des Pablos de la Fontaine version Constant d'abord puis juste à côté, chez lui, avec Pottoka. Un néobistrot de poche où le rythme, succès oblige, est extrêmement soutenu, même avec deux services le soir.

L'ASSIETTE. Dans l'assiette pourtant, c'est soigné, ordonné et savant dans le registre bistronomique aux accents world et Sud-Ouest. Difficile de résister à la carte de tapas à partager, aguicheuse avec ses cochonnailles de chez Ospital ou ses chipirons, sautés à l'ail et au pistou, servis dans une poêle et aussitôt gloutonnés. À la carte, la touche terroir s'imisce dans bon nombre de plats (poulpe de Galice et piquillos avec l'œuf coulant ; tartare de daurade et mouise mais ; lotte posé deux rôties au lard basque...). Le foie gras est de la partie, bien sûr, niché dans une composition verticale un poil riche, emplissant efflochée de queue de bœuf, compotée de pommes golden et crémeux de pommes de terre.

BRAYO. La Pena, la table de 16 couverts dans le local juste à côté, à privatiser entre amis.

DOMMAGE. L'espace assez restreint. Les tables du fond très proches des toilettes.

IRATZE

MENUS : 44 et 68 €. Topos : 7-11 €. 73, rue Amelot (XII). Tél. : 01 55 28 53 31. Tj sf mar. et mer.

LE LIEU. Iratze (pour « fougère », plante typique de la lande basque), tel est le nom de cette nouvelle table des abords du Cirque d'Hiver, emmenée par Yann Brasseur (ex-Bones) et le chef bayonnais Mathieu Molty (qui a travaillé notamment avec Michel Bras, Grégory Marchand et William Ledent). Décor épuré de bois clair, briques apparentes et jolis fauteuils brodés pour un restaurant qui a tout de l'auberge urbaine.

L'ASSIETTE. Qui dit auberge dit table d'hôte! C'est là qu'on attaque le menu dégustation en 9 services dont - belle idée - un plat à partager avec ses voisins d'un soir (cannette au foie, gigot d'agneau...). À moins de préférer le comptoir et son programme de tapas, ultrapointues, Sud-Ouest dans l'esprit, cérébral et fusionnant dans la réalisation : émiette de tourteaux, lamelle et poudre de betterave, crème de raifort ; radichio confit, sauce à l'encre et tobiko (œufs de poisson volant)... Sachant qu'un menu-carte complète l'offre avec des assiettes tout aussi foisonnantes dont le quasi de veau sauce sautay aux potreaux brûlés.

BRAYO. Les cocktails savants au rendez-vous.

DOMMAGE. Complexité des assiettes oblige, certaines moins réussies que d'autres.

MANGETOUT

FORMULE : 19 € (dè.), 28 € (din.).

CARTE : 35-50 €.

82, rue Mazarine (VI^e). Tél. : 01 43 54 02 11. Tj sf dim. et lun.

LE LIEU. Trois ans et demi que le Landais Alain Dutournier (deux étoiles au Carré des Feuillants et une au Trou Gascon) a transformé son Pinxo Saint-Germain-des-Près en cette auberge contemporaine aux accents Sud-Ouest. Service chaleureux et chef s'affairant dans la cuisine ouverte du fond.

L'ASSIETTE. Parmi les propositions régionales, de tendres chipirons snackés et petites pâtes à l'encre de seiche (un peu trop cuites), relevés par un assaisonnement ail, oignons nouveaux et poivrons rôtis, un pâté en croûte de gibier au foie gras (honnête) ou le cassoulet « signature » de la maison, généreusement servi dans son pot de terre, garni de saucisse, confit, poitrine et paleron. À côté des classiques bistrotiers, thon rouge cru, œuf cocotte et bisque de homard (gourmand), entrecôte ou saint-jacques poêlées aux côpes.

BRAYO. La fine tourtière landaise aux pommes fondantes en dessert, la belle carte des vins.

DOMMAGE. La bande-son et le décor datés.

LA SEMAINE PROCHAINE
Thaïlande, Vietnam, Corée...
et nouveaux « frissons asiatiques »