

# LE BRANCHÉ

n° 5  
ÉTÉ  
2016

BIBLE DES LIEUX, CODES ET ATTITUDES

LES  
**450**  
ADRESSES  
CAPITALES

*Paris  
dolce  
vita*

ART  
DRINK  
FOOD  
MOBILITÉ  
SHARING  
SPORT  
BOOKS  
NUIT

ALLEMAGNE : 8,10 € - CANADA : 12,50 CANS

M 02857 - 19H - F: 7,50 € - AL





## La street food cocorico

La street food, on connaît. La mondialisation, aussi. Concept de plus en plus partagé : la street food à la française, histoire de prendre un bon cours de géographie hexagonal en s'en mettant plein les doigts. PAR DAMIEN CENIS



Ouh La La!

© Lucie Chevaz

74

### OUH LA LA!

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP

94 rue Boulanger, 75 010 Paris.

M° Strasbourg Saint-Denis. Tél. : 01 42 38 27 42.

**TACOS FRANÇAIS** Ironie de l'histoire, c'est en Californie, où tout peut se transformer en tacos, que le couple fondateur d'Ouh Là Là ! d'origine corse, a imaginé cette « taqueria à la française ». A deux pas du canal, ils glissent à peu près tout, tant que c'est estampillé « terroir », dans leur galette de maïs : de la pintade rôtie aux marrons au chou farci au brocciu, en passant par la brandade de morue au vieux cantal. Prends ça, mondialisation !

♥ La formule apéro « heureux » : une bouteille de vin achetée, une planche offerte.

☺ Un décor un peu froid. ☹ 10 € les trois tacos.

🕒 L : 12-14h30. MMJ : 12-14h30 et 18h30-22h30.

VS : 12-14h30 et 18h30-23h.



### ZARMA

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP

64 rue Jean-Baptiste-Pigalle, 75 018 Paris.

M° Pigalle. Pas de tél.

**KEBAB GOURMET** Il y a des geeks de kebab comme il existe des geeks de jeux vidéos, d'étiquettes de vin, de yoga holistique... Les deux proprios de Zarma, passés par la prod' télé, sont donc des geeks de kebab, et ils sont allés se former en Turquie et au Liban pour découvrir tous les secrets des maîtres kebabistes. Au final, ils servent les meilleurs sandwichs méditerranéens de Paris, qui n'ont rien à voir avec la vulgate de Pi-

galle : le poulet débarque avec fenouil braisé, feta et menthe fraîche, quand le kefta de bœuf nage dans la carotte, la coriandre et la harissa. Une expérience.

♥ Le meilleur kebab de Paris, juré ! ☺ Comme ce sont des puristes, ils n'ont pas de couverts.

☹ 7 € le kebab. 🕒 MMJVS : 12h-15h et 19h-23h.



### PATUCO

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP

4 rue de la Fontaine-au-Roi, 75 011 Paris.

M° République. Tél. : 09 83 08 09 42.

**CHAUSSON** Attention, il y a un mot à ne pas prononcer chez Patuco : « empanada ». Ici, on parle de « chausson ». Snobisme de vocabulaire ? Même pas, car Max et Mathilde ne se limitent pas à la street



food de la pampa, boudiou ! C'est toute la France, voire le monde entier, qu'on enfle dans le chausson, du Pays basque (façon poulet basquaise) au Calvados (boudin-pomme), en passant par la Grèce ou le Maroc (façon tagine). Comme disait Philip K. Dick, si cet univers vous déplaît, visitez-en quelques autres !

♥ Les cocktails du soir. 🗨 En bouche, c'est inégal. 🍷 Formules midi : De 10 à 15 € les formules. ☂ Terrasse. 🕒 L : 12h-14h30. MMJVS : 12h-15h et 19h-23h.

### SYBARIS CLUB

TRÈS TOP / **TOP** / PRESQUE TOP / PAS TOP

86 rue des Archives, 75 004 Paris.

M° Temple. Tél. : 06 76 57 73 10.

**GASTROSANDWICH** On a beau avoir fréquenté le seigneur Ducasse, ou en tout cas les bancs de son école, ce n'est pas une raison pour négliger le plébéien sandwich du midi. Paul, le cuistot, doit se souvenir de son passé d'acteur fauché : quand son « club gourmet » tutoie les hauteurs (gastros et financières) le soir, il fait dans le sandwich chic le midi, avec des restes (mais quels restes !) du soir. Pour dix balles, boisson comprise, c'est parti pour un en-cas pastrami-chou rouge avec un velouté à la truffe. Bénédiction pour les fauchés.

♥ Ace prix-là, ne pas se priver. 🗨 Le soir, c'est une autre histoire. 🍷 Formule déj' : 10 € la formule déj. 🕒 LMMJVS : 12h-15h et 19h-00h.

### LEONI'S DELI

TRÈS TOP / **TOP** / PRESQUE TOP / PAS TOP

67 rue d'Argout, 75 002 Paris.

M° Sentier. Tél. : 06 50 73 10 68.

**HOT DOG** Longtemps méprisé sous les latitudes du sandwich à la 'guez, le hot dog commence enfin à susciter un intérêt gourmet. La preuve chez Leoni, qui tente de décliner le classique new-yorkais avec les bons-produits-de-nos-campagnes. En l'occurrence, on y trouve un Tristan & Yseult, où la saucisse de Strasbourg se voit nappée de roquefort, de noix et de moutarde à l'ancienne, quand le Gigi & Jérôme tente le dog raclette. Une autre façon de manger son pain blanc.

♥ Les noms fleuris des hot dogs. 🗨 Ça reste un hot dog, calmons-nous. 🍷 6,40 € le hot dog. 🕒 LM : 12-14h30. MJVS : 12-14h30 et 19h-22h30.

### LA MAISON DU CROQUE MONSIEUR

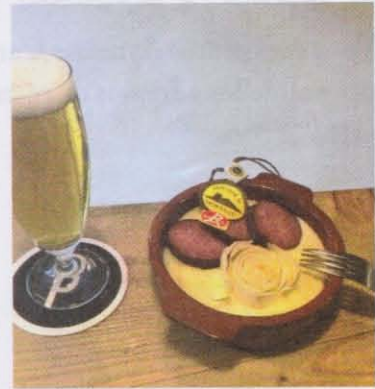
TRÈS TOP / TOP / **PRESQUE TOP** / PAS TOP

37 boulevard du Montparnasse, 75 006 Paris.

M° Montparnasse. Tél. : 09 81 90 22 66.

**CROQUE** Résumons : les Français ont inventé le croque-monsieur (pain de mie, jambon, fromage, béchamel), les Américains en ont tiré le grilled cheese (pain de mie, fromage, n'importe quoi), et la Maison du Croque Monsieur a réimporté le grilled cheese en... le francisant, à grand renfort de pain de campagne. Pour le reste, il s'agit toujours d'un sandwich chaud garni d'à peu près tout, du poulet-pesto-mozza au chèvre-épinard, en passant par la bresaola-scamorza. Fonctionnel.

♥ Le croque du jour, au goût de reviens-y. 🗨 Les croques sucrés, c'est trop. 🍷 8 € le croque. ☂ Terrasse. 🕒 LMMJVS : 9h-16h.



© Jurassique Snack

### LA STREET FOOD RÉGIONALISTE

Si « franciser » la cuisine de rue du monde a été un premier combat, le suivant arrive : la régionalisation. Une melting popote culturelle que l'on retrouve notamment au Jurassique Snack, comptoir jurassien perché sur les contreforts de Montmartre. Point de cheddar ou de saucisse en plastique : ici, c'est une saucisse de Morteau nappée de morbier fondu qui sort du grill et qu'on peut tremper dans un mont-d'or grillé si l'on veut atteindre des sommets iconoclastes. A comparer avec le « hot dog corse » inventé par l'épicerie A la Main, avec brocciu, saucisse de veau et ketchup de figue noire. Bref, on a enfin trouvé un sens au mot « glocal ».

\* Jurassique Snack : 5 rue Paul-Albert, 75 018 Paris. M° Château Rouge. Tél. : 01 42 59 83 68.

\* A la Main : 31 rue Saint-Sauveur, 75 002 Paris. M° Sentier. Tél. : 01 40 26 37 65.

— 75

### TOP 3 des burgers fermiers



© Mamie Burger

#### WAGY

Une émanation du si viandard Père Claude, où le burger fermier prend l'accent moutardé, avec cantal AOP et crème à la moutarde sur bœuf wagy (pour les plus téméraires).

\* 47 avenue de la Motte-Piquet, 75 015 Paris. Tél. : 01 74 64 67 32.

#### MAMIE BURGER

Sous des buns bien rembourrés, on glisse du bœuf élevé dans l'Aubrac, de la raclette et de la sauce au poivre : ça s'appelle « le cousin de Savoie » et ça se dévore en terrasse avec une bière de la Parisienne et des frites au cheddar.

\* 75 rue du Faubourg-Saint-Denis, 75 010 Paris.

#### MAISON BURGER

La troisième adresse des Maison Burger accueille le mangeur de buns dans un décor de crêperie hispterisante. On s'y enfle des burgers au bœuf d'Hugo Desnoyer, surmonté de bleu d'Auvergne et de sauce moutardée.

\* 20 rue du Faubourg-Saint-Martin, 75 010 Paris. Tél. : 01 43 54 40 13.