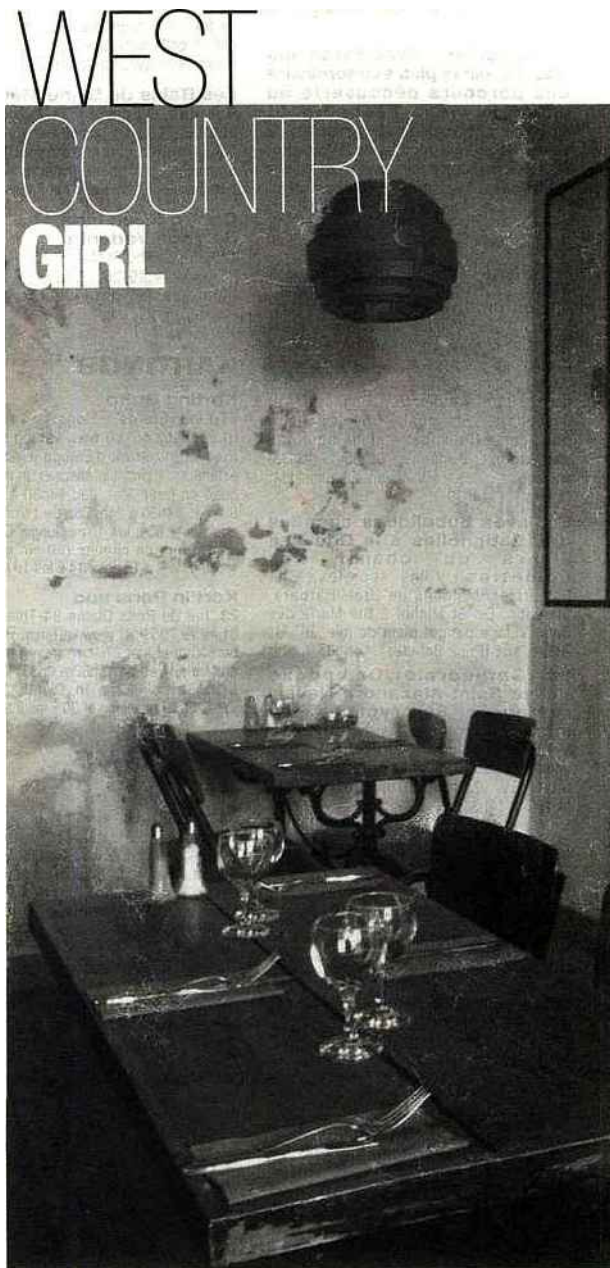


DE L'AUTHENTIQUE

Passage Saint-Ambroise, qui connaît ? Levez la main, ça m'intéresse ! Et l'ancien bar Jupier, à l'angle de l'impasse ? Allez, on arrête les devinettes et on passe au bilig ! Car en fait, derrière la chanson de Nick Cave et la façade en briques blanches sur fond noir, se cache une authentique crêperie. Ou plutôt un « bar à crêpes », si vous lisez bien l'inscription en lettres roses, à droite de l'entrée. Un bar à crêpes orchestre depuis près d'un an par un couple de Parisiens Finistériens, rinces par les ressources humaines et la haute couture. Sophie et Erwan voulaient ralentir le rythme, mettre Nick Cave à la page, recevoir des musiciens texans (ce qu'ils font une fois par mois le mardi soir, sans restauration) et surtout s'en donner à cœur joie. Côte décor bien sûr, ou pas une faute de goût ne jure : sol béton, bar en Formica, murs nus joliment defraîchis, fresque, glace, mobilier chine en partie. Mais aussi côte cuisine : ou la crêpière autodidacte ne se contente pas d'envoyer d'authentiques galettes de ble noir, fines et croustillantes, avec les ingrédients du marché comme celle du jour : œuf, jambon (d'artisan), épinards (en branches). Elle nous régale aussi d'une subtile soupe de carotte orange-potiron, de la classique crêpe caramel au beurre sale ou même d'un cannelé qui ferait pâlir n'importe quel Bordelais. Huîtres chaque mercredi, rillettes de sardine maison, cidre de Fouesnant et jus de pomme artisanal en provenance du Manoir du Kinkiz. Tout cela à prix d'amis ! Formule déjeuner à 9 €, menu à 12,50 €. A la carte, compter 15 € maxi. ■

François Lemané

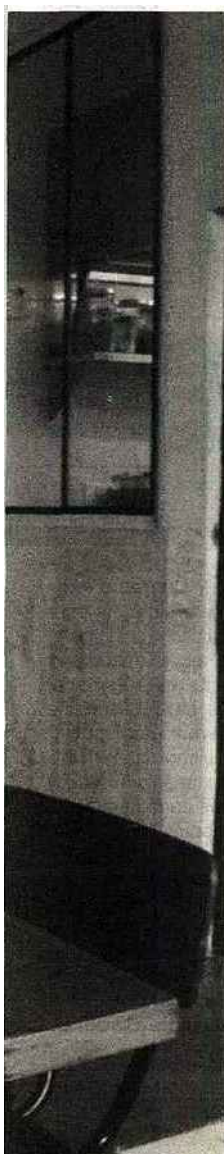
**Accueil de 12h à 15h et
de 19h à 22h (sauf mardi).
Fermé le dimanche et le lundi.**



restaurants

UNE CRÊPERIE BRETONNE COMPLÈTEMENT ROCK'N'ROLL ET UN BAR À VINS NOCTURNE TRÈS SUÉDOIS, À SEULEMENT QUELQUES MÈTRES L'UN DE L'AUTRE, IL N'EN FALLAIT PAS PLUS POUR EXCITER LE CRITIQUE !

A SAINT-AMBROISE



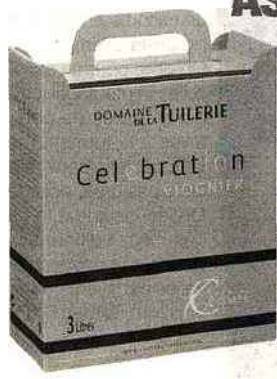
On aurait dû prendre l'assiette de jambon cru, enchaîner par la blanquette et finir par la tatin, comme le jeune couple de la table d'à côté, chuchotant pour ne pas réveiller bébé. On aurait aussi pu opter pour les scampi croustillants, puis le pave de rums-teack au foie gras. Qu'est-ce qui nous a pris, dans ce cadre nordique aux rideaux hitchcockiens, de commander le caviar d'aubergine et son chevre frais ? Le vertige d'une douce première soirée de printemps ? Sûrement. Toujours est-il que l'entrée, pas de saison, arrive brûlante dans un ramequin. Quelle étrange idée ! Heureusement, parmi une pléthore de flacons de vigneronsoigneusement sélectionnés, on sirote un pur chardonnay de chez Gaisot en Auxerrois, tout à la fois vif, minéral et soyeux. Rien à redire sur le risotto au magret de canard fumé, on-

teux, parfaitement lié et servi cette fois tiède, si ce n'est qu'au bout de trois-quatre cuillerées, on se lasse un peu. On aurait voulu de la verdure, du croquant, des petits pois ou des brocolis. Au final, on se régale davantage avec le comte de 24 mois d'affinage d'Eric Lefebvre, fromager sincère installé rue de Charenton. On n'a plus de place pour la tatin, mais on ne dit pas non à une coupette de champagne Blanc de Blancs d'Emmanuel Lassaigne. Nous voici près de Montgueux, sur la crête de la Côte-de-Bar, en plein dans l'Aube. Peut-être un signe avant-coureur pour ce restaurant atypique regorgeant de belles victuailles, mais dont la cuisine reste pour le moment en rodage. Compter 35 € environ. ■ F.L.

Vertigo

Accueil tous les soirs, de 18h à minuit (service de 19h30 à 23h).

ASTUCIEUX BAG-IN-BOX



Faciles à transporter, très tendance avec leurs couleurs vives, respectueux de l'environnement et faciles à ranger, les Bag-in-Box du Château de la Tuilerie sont indispensables pour les repas printaniers et estivaux. Trois couleurs pour trois cépages différents dans la gamme de vins de pays « Celebration » Merlot 2008, Viognier 2009 et Rose de Merlot 2009. 19,90 € le BIB de 3 litres. En vente chez les cavistes. ■

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.