



© STÉPHANE ADAM.

UNE CUISINE CRÉATIVE À LA TABLE DU KUBE

Ouvert en 2009 dans un hôtel particulier d'une ruelle du 18^e arrondissement, l'hôtel Kube était surtout connu pour son incroyable Ice-Bar en glace du sol au plafond, où on aime toujours autant se retrouver entre amis, emmitoufflé dans une doudoune prêtée par la maison (il doit faire -10°!), pour siroter un cocktail sur fond de musique électro. Mais ça c'était avant! Depuis que Jérémy Moscovici et Jean-Baptiste Ascione, tous deux brillants ex-candidats de *Top Chef* 2015 avaient repris les fourneaux, le Kube faisait également le buzz pour son restaurant. Et ce n'est pas près de s'arrêter, même si, depuis le départ



© STÉPHANE ADAM.

de Moscovici, Jean-Baptiste Ascione est désormais seul maître à bord. Notre repas en version solo, nous a prouvé, s'il en était encore besoin, que ce tout jeune cuisinier a un vrai talent créatif qu'il exprime notamment à travers un remarquable menu Dégustation à seulement 50 € pour 4 plats ou 69 € pour

6 plats. Pour notre part, nous avons, entre autres, apprécié ses amusantes tagliatelles de potimarron aux coques et à la réglisse, son remarquable foie gras poêlé avec tartare d'anguille et bouillon de volaille aux légumes ou encore sa selle d'agneau en civet aux raisins et salsifis, ce dernier plat constituant une forme d'hommage créatif à l'emblématique lièvre à la royale. Même créativité côté douceurs, à l'image de cette tartelette à la crème brûlée et gelée au gin. Quoi qu'il en soit, les bobos, foodies et autres branchés adorent et fréquentent déjà assidûment la maison! Service décontracté, mais très sympathique. Exceptionnel (et pantagruélique!) brunch à 44 € le dimanche (24 € pour les moins de 12 ans et offert pour les moins de 5 ans).

TENDANCE

La Table du Kube 18^e

3, passage Ruelle. Tél. 01 42 05 2000.
www.kubehotel-paris.com

• De 12h à 14h15 et de 19h30 à 22h30
• Fermé le dimanche. • Prix moyen : 60 €.

BIOTIFUL BATIGNOLLES 17^e

18, rue Biot. Tél. 09 80 87 32 75

• De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 • Fermé dimanche et lundi
• Prix moyen : 38 €.

TENDANCE Si les brasseries, bistrots et restaurants voués à la cuisine de France ou d'ailleurs ne manquent pas aux alentours de la place de Clichy, les adresses tendance brillent surtout par leur absence. Voici déjà une excellente raison de pousser la porte du Biotiful Batignolles qui mêle les registres des tapas et de la cuisine créative. La façade, assez sage, ne laisse d'ailleurs en rien présager la déco intérieure, un brin déjantée! On découvre ainsi à l'entrée un joli bar convivial en bois chiné au Pays basque enjolivé d'azulejos portugais, et sur un mur une grande fresque décalée signée par l'illustrateur Tofdrü. Tout au fond, un genre de petit salon, avec canapé, chaises Baumann des années 50, fauteuils scandinaves et miroirs vintage, accueille les after works et dînettes autour de tapas et de cocktails originaux. Côté cuisine, on joue également sur l'inattendu, les fourneaux ayant été confiés à Shinjo Hiroyuki, ex-second au Sergent Recruteur. Le menu-carte à 38 € (ou 32 € en faisant l'impasse sur l'entrée ou le dessert) surfe donc allègrement sur les saveurs du monde avec, par exemple, des huîtres Roumegous N° 1 et gelée de ponzu, une échine de porc rôtie au chou rouge et beurre miso/yuzu, puis une mousse au thé vert en guise de dessert. Le menu du déjeuner s'avère, quant à lui, plus simple... voire franchouillard. Mais côté tapas, ça assure avec des aubergines (très) fumées à la coréenne (7 €), une fricassée de palourdes et coques (11 €), du boudin basque artisanal (11 €) ou une panna cotta au poivre rose (8 €)... service adorable de Lætitia en prime! Menu à 28 € au déjeuner.



BRASSERIE BARBÈS 18^e

2, boulevard Barbès. Tél. 01 42 64 52 23. www.brasseriebarbes.com

• De 8h30 à 2h du matin • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 35 €.

TENDANCE C'était l'un desancements les plus attendus du printemps 2015. Après d'importants travaux, la Brasserie Barbès de Pierre Moussié et Jean Vedreine (le Sans Souci, le Mansart...) a ouvert ses portes en lieu et place du marché Vano qui avait été dévasté par un incendie. Exit les culottes à 1 € et les chaussettes à 3 € les 5 paires. Le cadre annonce la couleur, avec ses airs de loft "indus" sur 3 niveaux : ici, c'est une brasserie chic. En nous rendant déjeuner dans ce spot, nous pensions trouver un énième copié-collé de carte préformatée façon Costes... à tort : le menu propose une agréable cuisine de marché à base de produits frais et à prix sages (peut-être un peu élevés pour un quartier aussi populaire). La friture de crevettes en chapelure de noisette au gingembre (9 €), le carré d'agneau en croûte d'herbes accompagné d'excellents petits pois à la française (21 €) ou les desserts de chez Julhès (de 6,50 à 7 €) servis par une équipe jeune et dynamique ne nous ont pas fait regretter le déplacement. Mais le grand atout de la maison, ce sont avant tout ses terrasses. Celle du rez-de-chaussée, déjà, en bordure des boulevards Barbès et La Chapelle, donne l'impression d'être à New York, avec sa vue sur le métro aérien. À l'étage, l'agréable patio avec toit ouvrant et vue sur l'extérieur permet de s'attabler à l'écart du tumulte de la circulation.