



L'appel de Londres

# NEW TATE MODERN, LE GRAND OPENING

CAHIER SPÉCIAL FÊTE DE LA MUSIQUE : LE PROGRAMME OFFICIEL



Un bon spot de spécialités maison, dans une jolie déco loft. © Food 2 Vous

## Maison Becquey

### Tom à la ferme

Accrochée au Canal de l'Ourcq, quasi les pieds dans l'eau, cette maison bleue s'est taillée un décor collant parfaitement à l'ambiance du quartier. Aux manettes, l'architecte Christophe Maignon et le Studio Emma Roux posent une terrasse bord de mer avec sièges bistrot à la parisienne et à l'intérieur, une salle d'une centaine de couverts façon maison de ferme avec grillages, poulets en néon, mobilier industriel et des toilettes à l'ancienne rappelant Charles Ingalls et *La Petite Maison* dans la Prairie. À la carte, on passe sur l'amuse-bouche et ses toasts à vous démonter un bridge, pour se concentrer sur la spécialité de la maison : le poulet fermier, label rouge, à partager à 4 ou à la portion, servi avec sa poêlée de frites généreuse. Et au choix : jarret de porc laqué au miel et à l'orange, pot-au-feu de cochon comme chez mamy, salades bien garnies et omelette bio. C'est simple, efficace, sans chichi et les cocktails créations du barman s'avalent comme des desserts. En favoris : le Fraise B à la vodka, basilic et coulis de fraise ou le Wandez-vous, un mélange de tequila, de sirop de concombre, Perrier et coriandre fraîche. 34, quai de la Marne. M° Ourcq. Ticket moyen : 25 €. Ouvert tous les jours de 8 h à 1 h.

## Biiim Bam Boum

Après Bert's et le M Café, les cinéma MK2 cèdent aux charmes de la bande du Corso associée à Arthur Solanet (ex-Petit Trianon) pour lancer un tout nouveau concept de restaurant baptisé Biiim. Planquée côté Quai de la Loire, l'adresse branchée burgers et hot-dogs fait cantine les pieds dans l'eau, industrielle dans le genre avec tables d'hôtes, sol en béton et plafonds de caissons, l'idée de l'architecte Jean Matthieu Nastorg. Derrière une façade cuivrée, la micro cuisine sort de 10 h à minuit une série de burgers aux noms particulièrement bien trouvés. Au choix, s'engloutir une Biiim Kardashian, charolaise juteuse sentant l'oignon, le cheddar coulant, et les comichons et arrosée de sauce barbecue. Plus soft, la version Robiiim

des bois joue le steak de falafels en mode végété. Et en star des stars, le hot-dog Biiim Clinton, à la saucisse de porc bien montée, trempée au cheddar, ajoutée de bacon, de sauce moutarde et d'oignons parfaitement caramélisés... Généreuse, la portion de frites maison – et celle au fromage qui tue – vous cale pour la journée, concurrencée par une salade à se damner. Le reste est signé café de Café Lomi, pain bio de la Maison du Pain, bières de la Brasserie de la Goutte d'Or, glaces artisanales de chez Pedone, cookies croquants du chef maison... Bien vue, la terrasse aux 80 couverts se réserve en cas de grosses compétitions sportives et a déjà tout prévu pour les soirées de l'Euro 2016. 7, quai de la Loire. M° Jaurès. Menu à partir de 13,50 €. Ouvert de 10 h à minuit tous les jours. Tél. : 01 80 06 17 66.



Générosité, humour, espace et modernité © Prénelle Lucano

## CARNET D'ADRESSES

01.77.51.58.84. PUBLI INFO



### → COURS DE SUSHI ET MAKI

Papa, fais-moi un California ! Pour sa fête, offrez-lui un cours de sushi et de maki dans la meilleure école de cuisine japonaise à Paris.

Bons cadeaux à partir de 65 € incluant le guide du chef sushi.

■ A commander sur le site [www.wasabi.fr](http://www.wasabi.fr) (envoi immédiat).



### → DJAKARTA BALI

Pour la fête des Pères, déjeunez à Bali ! Très variée, riche en saveurs et en épices comme les milliers d'îles qui forment cet archipel. Goûtez les rouleaux aux crevettes et légumes, les brochettes de poulet sauce cacahuètes, le poisson cuit dans une feuille de bananier... Menus dégustation de 25 à 55 €. Formule « Déjeuner à Bali » à 18,50 €. Le vendredi soir, danses balinaises (menu à partir de 30 €). Brunch le week-end à 25 €.

■ 9, rue Vauvilliers. Paris 1<sup>er</sup>  
■ 01.45.08.83.11. M° Louvre ou Châtelet  
■ [www.djakarta-bali.com](http://www.djakarta-bali.com)



### → BREAKFAST IN AMERICA

Découvrez ou retrouvez les plats typiques de la cuisine américaine dans un décor typique des "DINERS" américains. Petits-déjeuners façon US, pancakes, bacon, burgers, club sandwich, milkshakes... vous sont proposés tous les jours de 8h30 à 23 heures non-stop. Un mug offert aux 50 premiers lecteurs d'ANOUS PARIS (dans le cadre d'un repas, plat et dessert, jusqu'au 30/06/2016).

■ 41, rue des Jeûneurs. Paris 2<sup>ème</sup>  
■ 4, rue Malher. Paris 4<sup>ème</sup>  
■ 17, rue des Ecoles. Paris 5<sup>ème</sup>  
■ [www.breakfast-in-america.com](http://www.breakfast-in-america.com)



### → LA CHARRETTE CREOLE

Dépaysement assuré et ambiance soleil de l'Océan Indien dans ce très sympathique restaurant exotique aux spécialités des îles de la réunion, Maurice, Madagascar. Marmite d'or 2015 des restaurants afro-antillais. Formule le midi à 20 €. Le soir, carte env. 30 € à 35 €. Dîner aux chandelles mois aussi piste de danse et soirées à thème. Ouvert tous les jours.

■ 15, rue Jules Chaplain. Paris 6<sup>ème</sup>  
■ 01.43.26.03.10.  
■ Métro Vavin ou N.D. des Champs



### → GANG NAM

Nommé d'après le quartier le plus branché de Séoul, ce restaurant coréen vous accueille avec ses spécialités authentiques et variées qui feront voyager vos sens. Découvrez le Bibimbop, le plat traditionnel composé de riz, de légumes et de viandes pour un déjeuner 100% équilibré. Laissez vous tenter par le Jéyuk (pôlé de porc pimenté), la soupe de Kimchi ou encore en dessert le Toek, un gâteau de riz gluant. Formule midi à 12,50 €. Sur place ou à emporter.

■ 60, rue Albert Paris 13<sup>ème</sup> M° Olympiades  
■ 09.86.35.89.61/06.61.20.32.15.