

ID-NEWS TABLES

Par Nathalie Nort



© JEROME GALLAND

1



© ARPAD PRINTER

2



3

Quel cirque !

Depuis que la fine équipe du Saturne l'a remis en piste, le Clown attire les foules. Et ça ne rigole plus quand il faut trouver une chaise en terrasse ! À l'intérieur, face au bar Art nouveau, on sent mieux le courant d'air frais que la styliste Sandrine Place a voulu faire passer dans la caravane de l'artiste. Même bluff dans les assiettes en mode « pintxos », avec du produit emballant (merci Terroirs d'Avenir), suffisamment décadent pour faire plonger les poseurs, comme ce mirifique pigeon fumé, anchois, radis glaçons. En cuisine, Sota Atsumi (ex-Vivant Table) assure la voltige et côté cave, Saturne a l'art de choisir des cuvées stellaires et nature, d'où son nom. Alors, prêts à avaler ce Clown ?

Plats de 5 € à 20 €.

LE CLOWN BAR. 114, rue Amelot, 75011 Paris.
Tél. : 01 43 55 87 35.

Touchons du bois

Les trois associés du Pollop ont quitté le monde délétaire de la finance pour se risquer en terre inconnue, entre les éditeurs de tissus chic et les start-up du Silicon Sentier. Déco maison, volumes insolites : on aime l'habile calepinage du menuisier qui donne un sacré cachet au bar, les suspensions **Forestier** les carrelages de Patricia Urquiola et la bibliothèque qui n'en finit plus. Évitions de dévorer le papier peint à pois, le menu sait aussi se faire entendre : de la courgette et du basilic en velouté avec le soja en croustillant, du canard snacké qui plonge dans un bouillon thai... Le twist asiatique fait son effet sur une carte courte, une cave causeuse, mais à prix calibrés.

Menus, 16 € et 19 € au déjeuner ;

26 € et 31 € le soir.

POLLOP. 15, rue d'Aboukir, 75002 Paris.
Tél. : 01 40 41 00 94.

Plein cadre

En marge du Pullman tout neuf, le Frame se revendique « brasserie californienne » au pied de la tour Eiffel. Certes, le chef Andrew Wigger arrive tout droit de Newport Beach et, de sa cuisine ouverte, envoie du burger *veggie but juicy*, des tacos d'élite en sauce BBQ, un « surf & turf » du diable et un cheese-cake d'enfer. High-tech, la Vinoteca de 600 flacons en **Enomatic** permet de piocher au verre parmi vingt-quatre vins et quatre champagnes. L'espace ultra-contemporain dessiné par Christophe Pillet voit large : marbre royal au bar, caves vitrées au cordeau, assises sur mesure (Offect), le tout pimenté de cactus. Mais sur une B.O. made in UK, on oublie son jet-lag tout en cherchant encore le highway vers Big Sur, California.

Plats de 9 € à 29 €.

FR/AME. 28, rue Jean-Rey, 75015 Paris.
Tél. : 01 44 38 57 77.