



## RESTAURANT CAMÉLÉON

Voici un lieu qui fait fi des étiquettes. Coffee shop, cantine, épicerie et table gastronomique, **Scaria** se métamorphose au fil de la journée avec, en coulisses, une peinture des fourneaux.

**D**es cagettes, des plantes flottantes, des coussins colorés, des tables en bois brut et dorures, cette nouvelle adresse de l'avenue Parmentier promet de faire des émules. Pour preuve, son sandwich au pastrami a déjà été élu le « meilleur de Paris » ! Dès le matin, l'arôme délicat du café torréfié éveille les sens. Du petit déjeuner au dîner, on peut y passer la journée, et surtout découvrir la superbe carte créée par le talentueux Romuald Sanfourche (ex-Braisenville et Pierre Sang) à un prix défiant toute concurrence. Dans le charmant espace épicerie, les produits s'alignent, sélectionnés avec soin auprès de producteurs indépendants. Car Baptiste Péan et Grégory

Reibenberg – déjà à la tête des Cent Kilos et de La Belle Équipe –, ne plaisantent pas avec la traçabilité. Le pesto de pistache ou les olives noires de Sicile font de l'œil, et ne parlons pas des bonnes bouteilles ! Dans l'assiette, on se délecte d'une cuisine inventive, comme le divin filet de merlu de Galice, menthe, amandes et artichaut ou le magret de canard du Périgord orné d'hélianthis, ou encore le dessert au coing sublimé par un crémeux citron-huile d'olive. Visuellement, c'est chic. Et à la fin du repas, la liqueur de tomates de Laurent Cazottes ne se refuse pas. On en redemande. J.A.

88, avenue Parmentier, 11°. 09 83 47 62 66.  
À la carte, de 18 à 24 €.

### Du tartare à toute les sauces

Les amoureux du cru peuvent se réjouir : Alix et Mika sont là. Cette adresse cosy dédiée au froid réchauffé avec des saveurs inédites ! Le principe ? On choisit sa viande ou son poisson, puis le style qu'on souhaite lui donner parmi des assaisonnements étonnants. Les tartares coupés au couteau se mêlent à merveille à la cuisine française et du monde. Bœuf ou saint-jacques, à l'italienne ou à la tropicale, tout est à tomber ! J.A.

37, rue Lamarck, 18°. 01 73 71 19 90. À partir de 13 €.

## Crêperies en folie

### Kasha

Ici, c'est crêpes et cocktails ! Située près du canal Saint-Martin, son nom signifie « blé noir » en russe, en l'honneur de la grand-mère slave du restaurateur. Dans un décor pastel, on se régale de chips



gourmandes de galette de sarrasin ou de crêpes gastronomiques ornées de carottes rôties ou de boudin noir. J.A.  
9, rue des Récollets, 10°. 09 51 76 34 26. À partir de 9 €.

### L'Atelier – Artisan crêpier

Cette crêperie du quartier de Mabillon donne un coup de peps aux galettes bretonnes ! Des



recettes étonnantes à découvrir du petit déjeuner au dîner, mais aussi des wraps de crêpes et pancakes salés en

apéro. C'est original et délicieux. À noter : le superbe bar à cidres. J.A.  
10, rue Mabillon, 6°. 01 43 26 30 05.  
Formule à partir de 13,90 €.

### Bisou

Dans un design chic et épuré, cette adresse porte bien son nom.



Garnies de burrata coulante, de poulet pané aux corn flakes ou, côté sucré, de sablés

bretons et marshmallows roses, les galettes prennent des airs d'œuvres d'art. Exquis ! J.A.

64, passage des Panoramas, 2°. 09 62 50 35 28. À partir de 10 €.