

Chandeleur Time

Textes : Alexis Chenu

La serveuse ne portera pas la coiffe bigoudène, aucun napperon en dentelle n'agrémentera la déco et on ne trouvera pas de bolée en terre pour avaler sa gorgée de cidre. Dépoussiérée de fond en comble, la crêperie bretonne tourne au cocktail, au brunch, au sans gluten, même à la mode kawai. Pour la Chandeleur, le vendredi 2 février, visite de ces spots néo-crêpiers.



Brutus, déstructuration et cocktails

Dépoussiérer le genre, voilà la mission de cette nouvelle crêperie du quartier des Batignolles à l'ambiance bistrot moderne, et alternative aux pizzas du Mamma Primi voisins. À l'origine du concept, trois copains – Maxence, Charles et Vincent – bretons et normands de naissance, déclarés pour la première fois à Paris "crêpophiles" et "cidrologues". Entendre ambassadeurs d'une cuisine créative commençant avec une carte de planches qui suggère des samoussas de légumes enroulés dans des galettes de sarrasin – le meilleur en version croque de jambon, emmental et pesto –. Original. La suite aligne les galettes salées, toutes nommées à la gloire des grands-mères des patrons, toutes crous-

tillantes, généreuses et sans effet ballon dans l'estomac. Principe de la recette : déstructurée et frimeuse de ses ingrédients. Meilleurs exemples avec "la Marie-José", au jambon Serrano, tomates basilic, tapenade et grana padano ou la "Anette" en version jambon truffé. Pour la partie sucrée, les déclinaisons "Nicole", "Bernadette" ou "Martine" empilent coulis, glaces, chantilly, amandes... Pas léger mais bon.

Excellente idée de la maison : la carte à boire qui mixe bons cocktails à base de cidre (8 €) et bouteilles à partager, dont une vingtaine de références du Morbihan jusqu'au Pays basque, décryptées et classées par l'équipe. 99, rue des Dames, 17^e, M^o Villiers. Tous les jours de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 23 h, sauf le dimanche (11 h 30 - 16 h 30). Tél. : 09 86 53 44 00.

Carte créative et allure bistrotière chez Brutus. © Brutus

L'Atelier Artisan Crêpier © Alice Bourstini

L'Atelier Artisan Crêpier, pour les acharnés

Au 10 rue Mabillon, on fait la crêpe non-stop (sauf la nuit). Troisième adresse du même nom à Paris, l'endroit séduit par son style bistrot cosy avec au rez-de-chaussée un choix de fauteuils en osier et de mange-debout, des coins canapé et sièges cannés, le tout sur un tapis de mosaïque, avec boules lumineuses fifties et affiches vintage revues à la cool. En descendant les marches, une seconde salle donne sur un patio, parfait pour se planquer. Ouvert de 9 h 30 à 23 h, l'endroit mixe d'abord pancakes et crêpes au petit déj, à tapisser de Nutella ou de sirop d'érable, option formule œuf au plat possible et boisson chaude. On enchaîne sur le déjeuner, et une carte gourmande. Mêmes noms vintage qu'ailleurs, et surtout plus de 20 recettes garnies à la clé (demander la "Léonce" à la mozzarella di bufala, jambon cru, confit de tomates et pesto).

Bonnes idées de la maison : la pause goûter sort les gaufres en sucettes, et l'apéro des versions wrap à accorder avec le vin blanc.

10, rue Mabillon, 6^e, M^o Odéon. Du lundi au samedi de 9 h 30 à 23 h 30 et le dimanche de 10 h à 22 h 30. Tél. : 01 43 26 30 05.