

# PARIS GOURMAND

RESTAURANT | VIN | BONS PLANS

PAR NICOLAS CHARBONNEAU ET RÉMI DECHAMBRE.

## BISTRONOMIQUE

### MÂCHE

61, rue de Chabrol, Paris (10<sup>e</sup>).

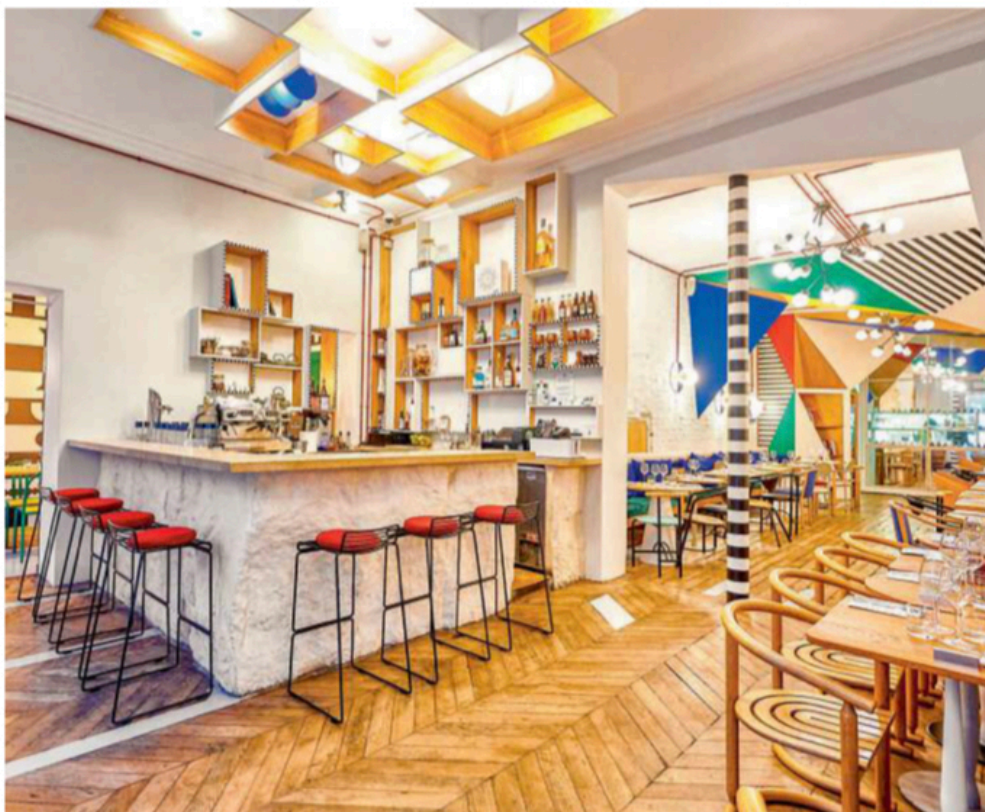
Tél. : 09 83 40 60 04.

**Quand ?** Ouvert midi et soir, du mardi au samedi.

**Combien ?** Formules à 25 euros et 32 euros le midi (sauf samedi). Menu à 58 euros le soir et le samedi, ou comptez 45 euros à la carte. Belle sélection de vins nature (verres dès 6 euros).

**Avec qui ?** Des gourmands aux papilles curieuses et voyageuses.

Le chef Michaël Gamet, 26 ans, a travaillé chez les étoilés Pascal Barbot et Geoffroy Maillard. Mais, dans ses assiettes, il restitue aussi les souvenirs d'un voyage initiatique qu'il a effectué dans une vingtaine de pays. Ce midi-là, la salade de légumes cache ainsi des amandes de mer croquantes et iodées, auxquelles du shiso (plante aromatique d'Asie), des fraises en pickles, du kéfir (lait fermenté des Balkans) et de la feta apportent une note acidulée. Même dépaysement pour le filet mignon de porc et son jus de carottes au tandoori (épices indiennes) et à la ginger beer (bière de gingembre venue de Jamaïque), accompagnés d'un taboulé relevé de soubressade (saucisse des Baléares). Jusqu'au dessert, c'est original, et si bien réalisé qu'on se dit qu'il y a là certainement un jeune talent à suivre. **R. D.**



Chez Mâche, nos papilles voyagent de l'entrée au dessert. Le filet mignon de porc est ainsi relevé d'un jus de carottes au tandoori et de ginger beer.