

À boire et à manger



Entre copains

BONNARD

« Pour une fois, j'ai du choix ! » s'exclame mon amie végétarienne en prenant place sur la moelleuse banquette bleu-des-mers-du-Sud de ce resto aux murs de pierre apparente. « D'habitude, au restaurant, je me contente de la seule option sans viande ou sans poisson. Là, au moins, tout me fait envie ! » Va pour un gaspacho de concombre, chantilly au basilic et huile de tagète, qui étire encore un peu l'été, tandis que ma rose de betterave posée sur un sablé au sarrasin et une crème de pois chiches-betterave annonce déjà l'automne avec élégance. Pour continuer, les courgettes farcies en forme de longues barquettes jouent sur la douceur de l'oignon, du miso, du riz et du parmesan, et sont onctueusement nappées d'une sauce coco-curry. Un mélange cosmopolite et goûteux, plus réussi que les tortellinis ricotta-épinards, certes faits maison, mais posés sur une crème de petits pois peu convaincante. Le plat fait aussi plisser le nez de nos voisins de table italiens. C'est le seul couac de cette soirée, qui finit plutôt bien, grâce au service sympa, et à une mousse au chocolat toute légère... mais aussi à la jolie carte de vins bio ! — **Estérelle Payany**

Bonnard

18, rue des Gravilliers,
01 45 31 89 60
Mar.-jeu. 19h-23h30,
en.-sam. 12h-15h
et 19h-23h30
Carte seulement,
30€ env.
Rés. conseillée.

Mom's

123, rue du Château,
4^e | Lun.-ven. 11h30-14h30
Plat du jour 10,50€,
sandwich 8€, formules
11-15€ | Option végété.

BON PLAN

LÉGUMES D'AUTOMNE, C'EST ROYAL AU PANIER !

Créé à la demande de Louis XIV, le Potager du roi est en fête, comme chaque premier week-end d'octobre, avec un marché d'une vingtaine de producteurs (safran, cresson, huiles, bières...). Le stand des jardiniers du Potager vaut le détour pour ses produits de saison, dont une grande variété de courges rares cultivées sur place. Après avoir rempli son panier, il faut franchir

les murs de ce jardin remarquable, qui bruisse d'animations : visites guidées avec un chef ou un ornithologue, ateliers et cueillettes d'herbes aromatiques. Pour les plus jeunes, un jeu de piste et un *escape game* sont proposés en continu. — **I.V.**
| Les Saveurs au Potager du roi | Les 7 et 8 oct. 10h-18h | 10, rue du Maréchal-Joffre, 78 Versailles | ecole-paysage.fr/fr/potager-du-roi | Marché : accès libre ; jardin : 3-5€.

Midi moins cher

MOM'S

Une ardoise en forme de cabine téléphonique anglaise, les livres de cuisine familiaux sur une étagère et un simple comptoir à trois places derrière lequel David Minkley prépare un plat et un sandwich dont la recette change tous les jours. Ce midi-là, une abondante salade de pommes de terre

aux pickles, aux tomates, au concombre et aux dés des dernières pêches de la saison était recouverte d'un délicieux effiloché de confit de canard maison. Moelleux, juteux, réconfortant et même craquant avec ses lanières de peau croustillante, ce petit plat simple avait tout d'un grand ! Pour la version végétarienne, les œufs mollets marinés à la sauce soja assuraient avec brio le remplacement de la viande. Et, puisque le cuistot a essentiellement fait ses classes en Angleterre, aussi bien dans des hôtels cinq étoiles qu'à des comptoirs de *street food*, on ne s'étonnera guère de sa maîtrise des desserts anglo-saxons : excellent carrot cake peu sucré et brownie aux noix bien cacaoté concluent avec brio ce déjeuner comme à la maison. Vivement cet hiver qu'on goûte ses plats mijotés ! — **E.Pa.**

TOUTES
NOS BONNES ADRESSES
SUR TELERAMA.FR

