

LE  
GUIDE  
CULTUREL  
DU  
GRAND  
PARIS

# Télérama | Sortir

PROGRAMMES CINÉMA  
DU 2 AU 8 AOÛT

PAGES SPÉCIALES DU N° 3838 - 3839 - NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT

**ROSA BONHEUR  
15 ANS DE FÊTE  
INCLUSIVE**

2-08  
15-08  
2023



## Entre copains

### AGLIO E OLIO

Une salle à manger comme à la maison, une terrasse à peu près tranquille dans un coin du 11<sup>e</sup> qui ne manque pas de bonnes adresses... Si vous avez la flemme de faire le dîner ce soir, ce resto italien sans chichis a le bon goût de rester ouvert tout le mois d'août. Aux manettes, le Romain Andrea Maggi, un ancien du Taillevent, qui met à l'honneur les classiques frais et bien troussés de la Botte : excellentes tripes à la romaine pour

les amateurs et artichauts frits bien croustillants pour démarrer en douceur ce festin. Mes fleurs préférées – celles de courgette, même si j'aime aussi les iris, hélas non comestibles – répondent aussi présentes, farcies avec délicatesse de ricotta et d'anchois. Pour les amoureux, les *spaghettoni aglio e olio* s'imposent, avec persil et dose d'ail méditerranéenne (timorés, s'abstenir), histoire de tirer le même spaghetti pour s'embrasser encore une fois. Une cuillerée de tiramisù (pas très imbibé de café, mais d'une taille bien généreuse), et l'on sentirait presque un air de *dolce vita* estivale en plein Paris... — **E. Pa.**

TOUTES  
NOS BONNES ADRESSES  
SUR TELERAMA.FR

## Terrasses, etc.

### ALMA VERDE

En plein carrefour bruyant et bordélique de Croix-de-Chavaux, à Montreuil, se cache, derrière une simple palissade en bois, un vrai havre de paix et de végétation ! Ce miracle d'avoir transformé un no man's land en un bar *chill*, on le doit à cinq potes montreuillois. Calé confortablement sur de gros coussins et des banquettes en palettes, on profite des grandes tables conviviales ou de coins plus intimes, à l'ombre de deux beaux cèdres et de hautes plantes vertes. Entre amis, en couple ou en famille, on est là juste pour prendre du bon temps. La bière est bonne (Gallia), les cocktails, honnêtes, et la sono la joue varié, comme les groupes ou les DJ qui, le samedi, montent sur la scène posée au milieu de ce site festif. Ça va de la bossa-nova au rap en passant par la musique touareg. Le jeudi, c'est stand-up avec des sessions « comedy club », et certains soirs un magicien vient faire le show. La nuit, les guirlandes de loupottes font de ce bar en plein air une vraie guinguette urbaine où il fait bon se poser tout l'été. — **Laurent Jézéquel**



#### Aglio e olio

5, rue Guillaume-Bertrand, 11<sup>e</sup> | 01 47 00 70 95  
Du lun. au sam. (sf 7, 14 et 21 août) 12h-14h et 19h-22h  
Menus déj. 18-21€, plat de spaghettis à partager 29€, menu dégustation soir 45€ | Options végété | Rés. conseillée.

#### Alma verde

12-15, rue de Vincennes, 93 Montreuil  
Les mer. et jeu. 16h-23h, le ven. 16h-0h, le sam. 11h-0h, le dim. 11h-22h (selon la météo)  
Demi 4€, pinte 7€, sodas 2-4,90€, cocktails 8€.



## L'APÉRO DU CHEF

### PISSALADIÈRE

Cet été, des chefs partagent leur recette favorite à l'heure de l'apéro. Pour la cheffe étoilée d'origine niçoise Julia Sedefdjian, « y a pas d'heure pour de la pissaladière! », qui s'impose avec ou sans verre de rosé.

« Commencez par faire compoter 2,5 kg d'oignons blancs ou jaunes finement émincés dans 10 cl d'huile d'olive, avec une cuillère

à café de sucre et une branche de thym, durant 3 h. Égouttez-les et laissez refroidir. Pendant ce temps, préparez la pâte. Mélangez 125 g de farine T55 avec 125 ml d'eau et 18 g de levure de boulanger fraîche. Laissez reposer 1 h jusqu'à ce que le mélange fasse des bulles. Versez cette préparation dans 375 g de farine mélangée à 130 ml d'eau, 15 g de sel et 5 cl d'huile d'olive. Pétrissez, puis étalez

à la main dans une grande plaque à rebord huilée. Recouvrez avec la compotée d'oignons, faites lever 1 h à 50 °C dans le four ou un peu plus longtemps à température ambiante s'il fait chaud. Enfourez pour 20 min à 180 °C et garnissez ensuite, selon votre goût, d'olives de Nice, d'anchois et de feuilles de basilic ou de marjolaine. » — **E.Pa.**  
 | À déguster à Baieta, 5, rue de Pontoise, 5<sup>e</sup>.

## Les petits plats et les grands

### MASLOW

Qui a dit que manger végétarien était austère? Pour ceux qui douteraient du contraire, rendez-vous entre Châtelet et Pont-Neuf, dans cet établissement paré d'orange vif et fourmillant d'énergie, ses cent vingt places étant prises d'assaut par les touristes sortis de Notre-Dame et du Louvre voisins. Avec le sourire, on nous dégote deux tabourets au comptoir à cocktails, excellent perchoir pour voir passer sous notre nez tous les plats de la carte, inventive à souhait. Un véritable défilé maraîcher commence : délicieux carpaccio de chou-rave au pralin de cajou et à la menthe, champignon de Paris géant pané façon escalope milanaise croustillante, salade de concombre piquante aux amandes, *quesadillas* au comté et aux oignons confits... Seule déception, les gnocchis *cacio e pepe*, à la limite du fadasse. Quant au dessert, on n'a même plus assez faim pour le goûter! Joyeux et créatif, ce restaurant n'oublie pas d'être aussi accessible que gourmand : on y reviendra cet hiver pour déguster les boulettes de champignons façon *polpette* italiennes et les petits choux à la crème!  
 — **Estérelle Payany**

### Maslow

**TTT** 14, quai de la Mégisserie, 1<sup>er</sup>  
 | Tlj. 10h-22h30 | Assiettes 5-12€, desserts 3,50-8€  
 | [maslow-groupe.com](http://maslow-groupe.com)  
 | Rés. conseillée.

### Shabestan Grenelle

**TTT** 98, bd de Grenelle, 15<sup>e</sup> | Tlj. 12h-22h30 | Menu déj. 14-20€, carte 30€ env.  
 | Option végét.

## Midi moins cher

### SHABESTAN

**TT** Banquettes moutarde et sièges turquoise, sol terrazzo, touches de cuivre et d'or : l'élégance du décor contraste avec la praticité de ce lieu, un self iranien. On circule en effet le long d'un comptoir où l'on montre du doigt ce qui va nous sustenter, présenté dans de grands plats de cuivre martelé. Parmi une jolie sélection d'entrées, houmous au sumac, *mast o mosir* (yaourt à l'ail sauvage) et caviar d'aubergines aux oignons caramélisés séduisent par la finesse de leur assaisonnement. Difficile de choisir entre

les plats en sauce, dont de replètes boulettes de viande aux champignons, et les brochettes tout juste grillées. Va pour un *zereshk polo* (poulet aux prunes avec du riz à l'épine-vinette, comme dans la BD de Marjane Satrapi), acidulé et fondant. Un restaurant de la même enseigne, plus fastueux, est déjà établi près des Champs-Élysées. Il s'agit ici d'une introduction rapide et contemporaine aux plaisirs de la cuisine persane, et c'est une réussite. — **E.Pa.**

