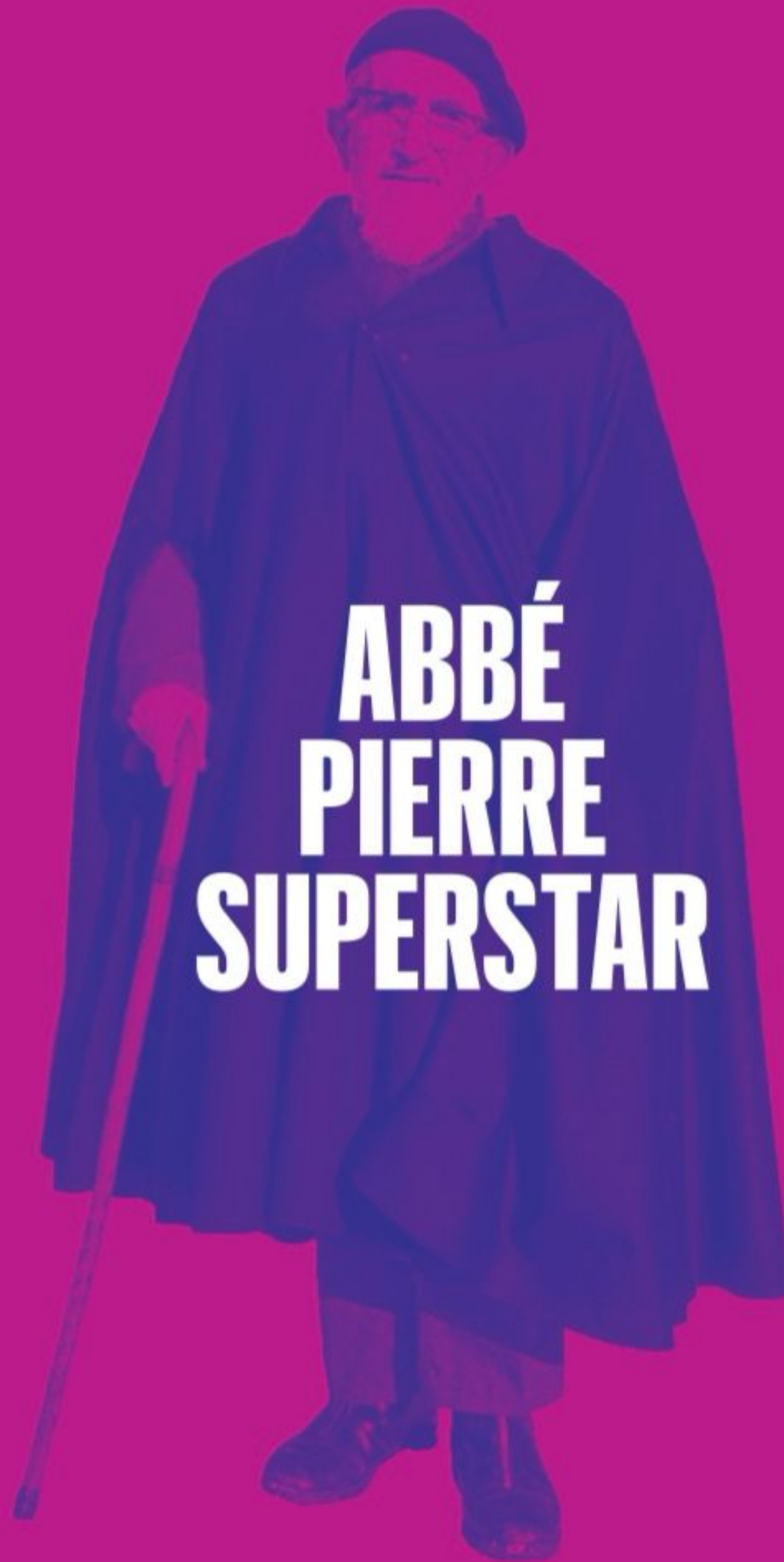


Vendredi 3 novembre 2023

VOTRE
WEEK-END
COMMENCE
ICI

WEEK-END Le Parisien en



ABBÉ PIERRE SUPERSTAR

Le fondateur d'Emmaüs est devenu une icône
qui inspire le street art, la littérature et le cinéma

CODE ETUDE ACPM
SUPPLEMENT DU PARISIEN



FOOD



RESTAURANT **BOURRACHE**

Vins de vigneronnes et assiettes voyageuses

Le chef d'origine mexicaine Indra Carrillo, 35 ans, a inauguré cette « cave à manger » à la place de sa table étoilée, qui a déménagé un peu plus bas dans la même rue. Dans un décor apaisant, il y propose de belles assiettes qu'on accompagne de crus tirés d'une carte de plus de 200 références, essentiellement des vins de vigneronnes. Et, à l'image de ces bouteilles étonnantes – comme la cuvée Gypsy Queen du domaine La Spanda, réalisée par des amies dans les Pyrénées-Orientales –, la cuisine s'inspire de contrées parfois inattendues. C'est le cas avec l'*aguachile* de lieu, un plat mexicain de poisson mariné, avec un délicieux épigramme d'agneau snacké aux saveurs nord-africaines, ou encore avec le *gibanica*, un gratin de fromage serbe. Original et sympathique. Rémi Dechambre

STYLE ? Cave à manger. **OÙ ?** 17, rue Rodier, Paris (9^e). Tél. : 09 78 80 95 23.
QUAND ? Du mercredi au dimanche, de 18 heures à 0 h 30, jusqu'à 1 h 30 le vendredi et le samedi. **COMBIEN ?** Comptez 40 € pour 3 ou 4 assiettes. Vins naturels ou en biodynamie (verres dès 8 €, bouteilles dès 30 €).



Ici, les vins sont magnifiés par les plats, comme cet épigramme d'agneau snacké, avec un gratin de pois chiches algériens et des pickles de poireaux.