

LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

➔ À PARIS, MALRO SANS CONDITIONS

Les Parisiens l'ignorent, mais c'est André Malraux, alors ministre de la Culture, qui sauva le Marais de la décrépitude annoncée dans les années 60. En hommage, voici *Malro*, nouvelle table de la rue Froissart. Des volumes gigantesques aux allures new-yorkaises, une décoration épurée jouant sur les matériaux bruts et une carte de saison qui flirte avec tout le pourtour méditerranéen – l'attrait complet pour devenir le nouveau temple du « cool » dans la capitale. Le tarama au gingembre et la chakchouka aux tomates confites et piments di Soverato méritent à eux seuls le détour. Pour les plus gros appétits, le chef propose pasta, pizza et viandes à la plancha. Réservez illico presto, on prédit très vite la pénurie de tables. **Neïla Beyler**

COMBIEN : environ 11 € l'entrée et 18 € le plat.
C'EST OÙ : 7, rue Froissart, 75003 Paris.
Tél. : 0142773847.

À ANVERS, WASBAR, RESTO-LAVERIE TRENDY

On est attiré par les couleurs acidulées et le mobilier vintage avant de remarquer la dizaine de machines à laver le long du mur du fond. Comme l'indique le nom de cette chaîne de restaurants (cinq adresses à Anvers et Gand), le *Wasbar* est un repaire branché où la corvée du lavomatic devient un moment gourmand. Brunch, salades au quinoa ou au houmous, sandwiches ultrafrais à l'avocat, gaufres et bières : c'est bon, copieux, souvent sain et pensé pour les bobos. Le concept a été inventé



en 2012 par Dries Henau et Yuri Vandenbogaerde, trentenaires gantois lauréats d'une émission de télé-réalité pour apprentis entrepreneurs. Le groupe Top Brands (Pizza Hut, Paul) l'a racheté pour le développer et l'internationaliser. L'idée s'impose comme une évidence ! **Isabelle Lesniak**

COMBIEN : 15 € la salade, 10 € le sandwich.
C'EST OÙ : Graanmarkt 15, 2000 Anvers, Belgique.
Tél. : 00 32 3 434 92 48.

LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANÇOIS PÉCRESSE ACCORDS PARFAITS

125 euros. Il fallut y regarder à deux fois, tant la somme demandée paraissait exorbitante. Mais non, il n'y avait pas d'erreur. Sans doute grisé par un démarrage triomphal – ouvert depuis quelques semaines, le luxueux hôtel du XVI^e arrondissement de la capitale ne désemplassait pas, attirant une clientèle chic et fortunée à la recherche de la nouveauté –, le restaurant se permettait toutes les audaces, y compris celle d'afficher son bordeaux le plus abordable au tarif de 125 euros la bouteille. Pour un estimable cru bourgeoise, l'un de ceux que pour lesquels on apprécie de ne dépenser qu'une vingtaine d'euros chez son caviste, c'était trop fort de café. Si le but est de détourner la clientèle de bordeaux, autant y aller franchement et s'économiser une rubrique sur sa carte des vins. Pour 125 euros, au restaurant, on peut s'offrir de beaux crus classés. La preuve : c'est exactement le prix auquel, du 15 mars au 15 avril, une trentaine de belles tables françaises, mais aussi, cette année, espagnoles et hong-kongaises, proposeront la bouteille de Château Calon Ségur 2014, saint-estèphe qui est devenu, depuis son acquisition deux ans auparavant par la banque bretonne Arkea, l'un des vins les plus en vue de la rive gauche. Négociant bordelais, fournisseur de nombreux établissements à Paris, dans le Sud-Ouest et dans le Sud-Est, Duclot reconduit pour la huitième année consécutive son opération Carte sur table, qui consiste à manger sa marge afin de permettre, pendant un mois, aux participants de proposer à des tarifs impensables de grands vins parvenus à maturité. Car, à côté des premiers crus classés à 690 euros (Lafite-Rothschild 2004, Cheval Blanc 2006 et Mouton Rothschild 2006), ce ne sont pas les affaires qui manquent : Lafon-Rochet 2007 (50 euros), Branaire-Ducru 2012 (60 euros), Pavie-Macquin 2014 (75 euros)... Mais aussi le très élégant Domaine de Chevalier blanc 2016 (120 euros) ou L'Évangile dont le 2011 livre une vision éblouissante de Pomerol. Il n'y a bien sûr aucune honte à profiter de cette opération dans une optique purement égoïste. Mais elle est aussi l'occasion de valoriser le métier de sommelier, cet éternel chasseur d'accords parfaits.

Liste des crus et restaurants participants sur www.cartesurtable.com

TOP 5 LES MEILLEURS LOBSTER ROLLS

01 LE PLUS PRIMÉ

Le champion du monde de lobster roll 2018 est parisien. Ce titre, *Homer Lobster* l'a décroché à Portland grâce à sa recette « Connecticut » (à partir de 17 €), savamment relevée d'un beurre citronné et de différentes herbes. Vif. **Homer Lobster : 21, rue Rambuteau, 75004 Paris.**

02 LE PLUS FRANCO-AMÉRICAIN

Rebaptisé *FTG* et entièrement réaménagé dans l'esprit diner, l'ex-*Frenchie To Go* propose un lobster roll généreux (à partir de 23 €) au pain brioché gourmand, garni

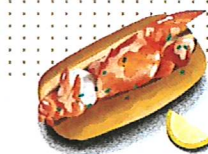
de homard bleu, céleri et beurre nantais. Joli. **FTG : 9, rue du Nil, 75002 Paris. Tél. : 0142219692.**

03 LE PLUS IMMERSIF

Au pied de la Butte, un comptoir en bois et en tôle ondulée façon cabanon, avec vue sur des plages en photos et un lobster roll bonhomme (23 €) au homard de Chausey et frites-chips. Comme un parfum de vacances. **Bulot Bulot : 83, rue des Martyrs, 75018 Paris. Tél. : 0142641909.**

04 LE PLUS ÉTOILÉ

Pour *Mersea* de Beaupassage, le chef double étoilé Olivier



Bellin signe un lobster roll XXL au homard canadien, dont le goût se trouve renforcé par une bisque, du céleri-rave et des cœurs de sucrine (26 €). Du goût et de la mâche. **Mersea : 53-57, rue de Grenelle, 75007 Paris. Tél. : 0143215529.**

05 LE PLUS ÉLÉGANT

Du homard bleu de Bretagne grossièrement coupé, une mayonnaise au corail, un roll au levain maison et un mini-cornichon en pickles parfaitement équilibré (35 €) : vous voilà servi(e). **Cravan : 17, rue de Jean de La Fontaine, 75016 Paris. J. B.**