

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
 Périodicité : **Bimestrielle**
 Audience : **884000**
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Mai - juin 2022 P.14**
 Journalistes : **DANIELE GERKENS ET ALEXANDRA MICHOT**
 Nombre de mots : **397**

Eat PARADE

TOUR DE TABLES

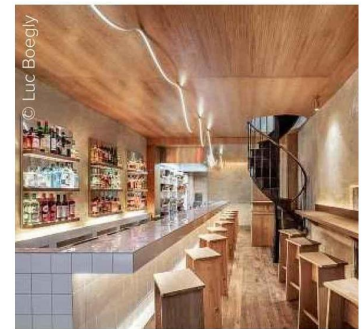
Que vous passiez par Dinard ou vous arrêtiez à Paris, voici deux adresses gastronomiques et une économique, pour vous faire saliver.

PAR **DANIELE GERKENS ET ALEXANDRA MICHOT**

GASTROCEANIQUE Pourquoi Pas

Le lieu : au rez-de-chaussée de l'hôtel Castelbrac à Dinard, une table au décor moderne (superbe moquette, fauteuils néo Art déco), avec la plus belle des vues sur Saint-Malo, la cité corsaire.
L'assiette : né à deux pas, à Dinan, le chef étoilé Julien Hennot a bourlingué sur la Côte d'Azur et même jusqu'en Polynésie. Son credo : les produits locaux et la pêche côtière durable qui lui fournit notamment ormeaux et saint-jacques de

plongée. Superbe entrée avec eau d'huile crémée à l'andouille et sarrasin, excellent pastrami de poisson aux épices et pâtes aux étrilles, tartelette au chocolat fumé... C'est malin et délicieux !
Le prix : menus de 70 à 110 €, environ 85 € à la carte.
Hôtel Castelbrac, 17, av. George-V, 35800 Dinard. 02 99 80 30 00. castelbrac.com



JAPOPU Ramen Bar

Le lieu : dans l'animé passage des Panoramas, un petit restaurant tout en longueur où néons pop, béton et bois clair se combinent en un décor archicool signé Guillaume Guedj.
L'assiette : des bols et du bonheur. Quand le Gyoza Bar voisin célèbre les ravioli japonais grillés, cette adresse honore les ramen, nouilles de blé japonaises servies dans un bouillon rehaussé de divers ingrédients : œuf mollet, chou pak choï, coriandre, lait de soja, porc, maïs, pousses de soja... À déguster après un tataki de bœuf wasabi-gingembre et avant un gâteau noisette-matcha.
Le prix : mini ! Entre 10 et 16 €. **53, passage des Panoramas, Paris-2°**. 01 42 33 04 52.

AFRO-PARADISIAQUE Jujube

Le lieu : entre le théâtre de l'Atelier et l'Elysée Montmartre, la devanture vitrée de Jujube invite à une soirée « spectaculaire ». L'élégant bar-comptoir incite à commencer par l'un des cocktails créés par le chef, tel le Tamarin sour.

L'assiette : décoiffée par le souffle chaud de l'harmattan, vent dominant au Togo, d'où est originaire le chef Senda David Waguena. Depuis sa cuisine ouverte sur la salle, il brouille les pistes avec, par exemple, un épétant poulet

fermier au beurre de chanvre rôti, truffe, aloko et ignames, ou ces frites de manioc et bleu fondu.
Le prix : 39 € le super brunch du week-end, env. 60 € à la carte.
4, rue Dancourt, Paris-18°. jujubemontmartre.fr



© Ilya Kagan

