

Paris loves New York !

Magnétique, inventive, énergique et tellement cool, New York est la ville de tous les fantasmes. Grâce à des lieux 100 % Grosse Pomme installés à Paris, on peut aujourd'hui retrouver un peu de cette bonne "vibe" sans quitter la capitale.

Texte : Sophie Peyrard

Manger Buvette

En baptisant son restaurant de Greenwich Village "Buvette", Jody Williams avait déjà le cœur qui penchait pour la France. Voilà aujourd'hui que cette chef new-yorkaise ouvre en plein cœur de Pigalle une deuxième "Buvette" tout aussi réjouissante que la première. Dans une atmosphère simple et chaleureuse – murs de briques, même plafond argenté esprit "indus" qu'au 42 Grove Street, grand comptoir en marbre et tabourets chinés à New York –, on découvre une carte des plus alléchantes. Au menu : des tartinettes fraîches et raffinées (ratatouille et chèvre frais, anchoïade, beurre et radis...), salade de poule, brandade de morue en verrine, coq au vin en cocotte, le tout accompagné d'une belle carte des vins classés par producteurs et non par appellations (saint-joseph de chez Pierre Gaillard, beauxjais blanc Château Thivin...).

Que vous soyez à Paris ou à New York, vous dégusterez les mêmes mets, simplement adaptés selon les fournisseurs locaux. « La seule chose qu'on ne trouve pas à New York, c'est l'os à moelle », nous souffle Thomas Gardez, responsable de cette "gastronétique" version française ; les mets seraient-il un peu trop radical pour nos amis new-yorkais ? Le lieu offre un service continu, ce qui permet de repasser pour une pause gourmande, si l'appétit vous a manqué pour tester la sublime mousse au chocolat et crème fouettée, la tarte Tatin, les gaufres faites minute, ou les fruits



L'adresse parisienne d'un établissement new-yorkais... qui lui-même s'inspire du bistro à la française.

@liveduvette

Le kale, "chou-chou" des restaurateurs new-yorkais branchés.

@thekaleproject.com

Cuisiner

The Kale Project

À New York, tout restaurant branché qui se respecte agrémente son menu de kale (prononcer "kel"), un légume vert proposé en salade, cuit en accompagnement, mixé en jus, ou à croquer en chips. En France, impossible de trouver ce chou un peu spécial, qu'on a d'ailleurs du mal à définir : chou toscan, chou plume, chou vert demi-rain ou chou frisé non-pomme, personne n'est d'accord sur son nom. Depuis peu, Paris a enfin son ambassadeur du kale en la personne de Kristen Beeddar, qui s'est donné pour mission de réintroduire ce chou en France.

Avec son "kale project", Kristen fournit des conseils à de petits agriculteurs locaux qui se lancent dans sa culture : ainsi, on trouve aujourd'hui ce fameux légume sur les étals de certains marchés, à la très chic Grande Épicerie du Bon Marché, et sur quelques cartes de restaurants (Café Loustic, Bones, Table, 6 rue Paul Bert, Holybelly...). À noter que les vertus nutritives du kale en font le chou-chou des diététiciens : riche en vitamines A, C, K, en minéraux, avec une haute teneur en protéines et en calcium... Une autre bonne raison de goûter le chou star de la Grosse Pomme !



Pour tout savoir sur le kale : thekaleproject.com et sa carte interactive #KaleSpotted.