



Restos

# HOME SWEET FOOD

**PUISQUE CELUI QUI VOUS ACCOMPAGNE EST DU GENRE À SE METTRE LES PIEDS SOUS LA TABLE, TROIS RESTOS POUR QU'IL METTE UN PEU LA MAIN À LA PÂTE. BREF, DU COMME CHEZ SOI MIEUX QU'À LA MAISON.**

Le Glou :  
101, rue Vieille-du-Temple,  
Paris 3<sup>e</sup>.

## AVEC UN "DOUBLE MAIN GAUCHE" AU... BARBEZINGUE

Bon, lui, c'est clair ! Un "pas méchant", un volontariste, un prêt à tous les coups de main mais, vacherie des paradoxes un manuellement sous-doué double d'un gastronomiquement attardé !

Le Jamie Oliver a l'envers le mec encombre de ses dix doigts, le handicape technique À pareil niveau, mieux vaut reedouquer Direction le Barbezingue, repaire à ripaille futee monte à Châtillon par l'un des cadors de la bistronomie parisienne Grimpez à l'étage et, là le temps d'un buffet à volonté, loin des misères des Bronzes mais avec tout ce qu'il faut de gourmandise, votre double main gauche pourra trancher son pain, couper sa terrine, apprendre à se servir un potage sans renverser la soupière et partager à parts égales un cake au citron

**Env. 40 € au bistrot du rez-de-chaussée, buffet-table d'hôte à 17 € à l'étage.**

14 bd de la Liberté - Châtillon (92)  
Tel : 01 49 85 83 50

## AVEC UN MACHO DERNIER CRI À... L'ATELIER DES CHEFS

Celui-là, même s'il savait faire cuire un œuf, il ne s'y collerait pas Passer la salière, glisser une tartine dans le grille-pain, remplir son verre, c'est déjà trop Le genre d'hypertestosterone à qui il serait temps de ne plus trop faire de quartier Le message doit être clair, bien envoyé et, pour l'occasion, direct à l'estomac "Suis ni ta mère ni ta soubrette, va falloir t'y mettre !" Et puisque vous n'êtes ni sa mère, ni sa soubrette mais encore addict, priez de réserver à l'Atelier des Chefs Le principe est simple on prend son petit cours de cuisine perso avant de déguster sur place son auto-popotte Tout y est materiel, conseil, sourire et appetit Bref, la therapie de couple façon poulet rôti, la reconciliation sur le dos du cabillaud

Plusieurs adresses à Paris - Bordeaux - Londres - Bruxelles - Dubai (www.atelierdeschefs.com)

## AVEC UN COSSARD AU... GLOU

Un tiers boulet, deux tiers bonne pomme il est charmant mais, à l'instant de mettre le couvert, monter la mayonnaise, tourner la salade, il a toujours la bonne excuse qui le verra (au choix) devant la teloche, en tête à tête avec sa PlayStation ou soucieux d'écouter pousser ses cheveux Autant le conduire tissa au Glou, le loft-bistrot qui fait courir les appétits du moment Une manière de bar à vins newlook ou rassurez-vous votre cossard n'en ramera pas une mais ou vous allez comprendre qu'il est parfois inutile de vous ereinter en cuisine Faites comme ceux du Glou osez la cuisine du placard ! En clair, selectionnez des produits d'enfer, amelioriez la bonne franquette pique-niquez urbain, ne vous encombrez pas de preparation et servez illico thon blanc fume made in île d'Yeu, sardinillas, jambon Ibaiona, bleu de Nouailles, comte de 24 mois et yaourt artisanal Par-dessus tout cela des vins canons à prix complices

**Env. 40 €. Formule à 17 €.**

101 rue Vieille du Temple Paris 3<sup>e</sup>  
Tel : 01 42 74 44 32

Par Emmanuel Rubin