



www.enlargeyourparis.fr

Famille du média : Médias spécialisés grand public

Audience: 65824

Sujet du média : Lifestyle

17 Mai 2024

Journalistes : Joséphine

Lebard

Nombre de mots: 849

p. 1/4

Visualiser l'article

On a demandé ses bonnes adresses à la critique culinaire de Télérama Sortir



La table végétarienne Chéri Coco à Pantin / © Chéri Coco

Critique culinaire pour Télérama Sortir, Estérelle Payany vient de sortir un formidable guide "Midi moins cher" histoire de se sustenter pour moins de 20 € dans le Grand Paris. Défi ardu mais brillamment relevé par notre consoeur dont la plume gouleyante donne envie de tester l'intégralité des 120 adresses dénichées. Pour Enlarge your Paris, elle en partage cinq en guise d'amuse-bouches.

Son adresse où bien manger végé

C'est l'adresse pour contrer ceux qui pensent que manger végé consiste à se restaurer de trois grains de quinoa. Chez Chéri Coco à Pantin (Seine-Saint-Denis), on déguste le végétal tel qu'on n'a pas l'habitude de le manger. Croquettes de banane plantain, makis de légumes, buns fourrés... Les assiettes sont colorées et généreuses. Le canal de l'Ourcq n'est pas loin et, aux beaux jours, on peut profiter de la terrasse. C'est aussi une adresse qui met en avant la cuisine afro-carribéenne, laquelle n'est finalement pas tant représentée.

Infos pratiques : Chéri Coco, 2, allée des Ateliers, Pantin (93). Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30, les jeudis, vendredis et samedis de 19h30 à 22h30. Assiettes : 9-14 €, plats du jour : 16 €. Accès : métro Hoche (ligne 5) / gare de Pantin (RER E). Plus d'infos sur chericoco.fr

On a demandé ses bonnes adresses à la critique culinaire de Télérama Sortir 17 Mai 2024

www.enlargeyourparis.fr p. 2/4

Visualiser l'article

Son adresse pas chère dans le 16e

A la tête de Feel Ling, on trouve Sophie Ya. Le midi, elle a conservé les classiques de la cuisine du sud-est asiatique mis en place par le précédent propriétaire comme le *bo bun* ou le *pad thaï*. Mais, le soir, place à la cuisine cantonaise, région dont est originaire sa grand-mère. Je trouve très intéressant ce type de restaurant « double-face », qui témoigne du souci de s'adapter au quartier où l'on s'est installé.

Infos pratiques : Feel Ling, 24, rue Lauriston, Paris (16e). Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30 et du mardi au samedi de 19h à 22h. Menus de 12,50 à 14,50 €. Accès : métro Kléber (ligne 6). Plus d'infos sur feel-ling.fr

Son adresse dans un théâtre

Le théâtre n'est pas seulement un lieu de représentation. Chez Youpi au théâtre à Gennevilliers (Hauts-de-Seine), Patrice Gelbart, le maître des lieux, se plaît à restaurer dans tous les sens du terme. Restaurer les gens avec des assiettes réconfortantes j'y ai goûté un effiloché de cochon fermier sur son lit de polenta légère -, restaurer la planète avec des produits locaux et une belle offre végétarienne et, enfin, restaurer le lien social avec ses grandes tables d'hôtes où on croise aussi bien danseur, un technicien ou un télétravailleur. Une mixité plus si fréquente.

Infos pratiques : Youpi au théâtre, 41, avenue des Grésillons, Gennevilliers (92). Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et les soirs de spectacle 1h avant. Menus déjeuner de 17 à 20 €. Accès : métro Gabriel-Péri (ligne 13). Plus d'infos sur youpiautheatre.hubside.fr

On a demandé ses bonnes adresses à la critique culinaire de Télérama Sortir 17 Mai 2024

www.enlargeyourparis.fr p. 3/4

Visualiser l'article



Youpi au

théâtre de Gennevilliers / © T2G

Son adresse avant de sauter dans un train

Pas très loin de la Gare du Nord (10e), Orly Zeitoun propose une cuisine fidèle à ses origines californiennes et tunisiennes, très solaire et naturellement *pornfood*. Croquez dans sa méga-méga *focaccia* aux boulettes, *provolone* et sauce marinara et vous voilà directement propulsé dans un épisode des Soprano. Elle propose aussi de délicieux cookies à la fleur de sel. Et que dire de son gâteau au chocolat? En fait, rien que d'en parler, j'ai envie d'aller y manger...

Infos pratiques : Snack Attack, 27, rue de Marguerite-de-Rochechouart, Paris (9e). Ouvert du lundi au mercredi de 12h à 15h et de 18h30 à 20h30, les jeudi et vendredis de 12h à 15h. Sandwichs : 10-13 €, desserts : 3-5 €. Accès : métro Cadet (ligne 7). Plus d'infos sur snack-attack.fr

Son adresse... qui n'est pas dans le guide

Et pour cause, ce n'est pas un restaurant... Mais une chocolaterie. Située à Maule (Yvelines), on la rejoint en dix minutes à pied depuis la gare de RER. Installée dans les anciens locaux de la police montée, vous ne pourrez pas la manquer tant les effluves de cacao s'échappent jusque dans la rue. C'est la même famille qui est aux manettes depuis cinquante ans. Les



On a demandé ses bonnes adresses à la critique culinaire de Télérama Sortir 17 Mai 2024

www.enlargeyourparis.fr

p. 4/4

Visualiser l'article

créations chocolatées y sont non seulement bonnes mais aussi jolies. Il suffit de le vérifier sur leur compte Instagram. Le moulage est fait sur place et les décorations sont élaborées à la main. Et pour ceux qui rechignent à quitter la capitale, ils ont

Infos pratiques : Chocolaterie Colas, 21, bis rue Paul Barre, Maule (78). Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h. Accès : gare de Maule (ligne N). Plus d'infos sur chocolatscolas.fr



aussi un point de distribution dans le 15e, 91 rue des entrepreneurs.

Les médailles au chocolat noir de la Chocolaterie Colas / © Chocolaterie Colas

Midi moins cher, le guide du déjeuner malin à Paris. Par Estérelle Payany. Illustrations de Lydia Bierschwale. Ed. Alternatives. 14€. Plus d'infos sur editionsalternatives.com