



Le Bacchus, la passion du vin

Port la Nouvelle, dans l'Aude, c'est vrai, c'est le bout du monde. Surtout pour le Parisien ultra-branché. Mais ce restaurant-bar à vin vaut bien un petit détour si vous prenez la route vers l'Espagne aux prochaines vacances. Comme son nom l'indique, le Bacchus possède une impressionnante carte des vins. Alain Pillard, le propriétaire et passionné d'œnologie, est au commandement du bar. Friand de bio et partisan de produits non chimiques, sa carte, qui ne possède pas moins de 250 références de vin, propose une sélection très régionale. Bien-sûr des Bordeaux, des Bourgognes, des Vins de Loire et autres font partie de ses choix, mais la particularité de Bacchus c'est aussi de proposer de nombreux vins de petits producteurs de la région. Aux cuisines, c'est la délicieuse Chantal, originaire de Sigean à quelques encablures de là, qui concocte depuis 3 ans des plats à faire pâlir quelques grands chefs. Car sa cuisine est traditionnelle mais savoureuse. Les entrées alternent produits de saison et valeurs sûres : crème d'endive au jambon et aux lardons, salade de lentilles, salade de Munster, assiette Bacchus - une assiette de charcuterie bien servie-. En plats, la tradition est aussi de mise avec toutefois une touche d'originalité dans la façon de cuisiner, la sauce ou la présentation : sauté de poissons, boudin-purée, andouillettes vigneronnes, roulé de magret sauce muscat et figues au miel, faux filet sauce bourguignonne, les foies de volailles sauce tomate et l'excellent magret de canard sauce cerise. Les desserts ne sont pas en reste pour



mettre l'eau à la bouche des clients. Qu'il s'agisse de la compote aux trois fruits - pomme, poire et banane en hiver- sans sucre, du flan aux œufs, du

Diplomate, des profiteroles maison ou de l'exquise et légère crème au chocolat, tous les gourmets trouveront le dessert de leur choix.

Bacchus, 346 rue Georges Clémenceau anciennement 118 Avenue de la Mer. 11210 Port la Nouvelle. Tél. : 04 68 48 00 23. En hiver, ouvert tous les jours le midi sauf le lundi. Fermé le soir sauf le vendredi et le samedi soir. En été, ouvert tous les jours midi et soir. Le nombre de couverts (22) double grâce à une cour privative. Entrée de 5€ à 8€. Plat de 10€ à 20€. Dessert de 4€ à 10€.

In the Mood... The place to be

Vous avez aimé l'histoire d'amour romantique et déchirante du film « In the mood for love » de Wong Kar Wai, son atmosphère feutrée et son esthétique hors normes ? Vous aimerez le restaurant-bar-lounge Mood. Ouvert là où se tenait le célèbre « le Latna Café », c'est depuis 2003 un décor moderne et zen, contemporain et vintage que l'on retrouve dans cet endroit magique. Le Mood est une vision fantasmée de l'Asie, rêvée et transcendée par l'œil occidental. Cadre qui invite à la détente et la plénitude. Repartir sur 3 étages, chaque moment et chaque humeur de votre journée trouveront au Mood l'ambiance qui leur sied le mieux. Un verre dans le sous-sol lounge très trendy pop et cosy ou un déjeuner au premier étage dans un univers plus exotique ? Toujours une ambiance musicale originale, ce qui a changé depuis 2008 c'est la cuisine raffinée aux accents d'Asie éternelle et d'Orient grâce au nouveau chef Stéphane Evangelista. Produits du marché traditionnel, épices du monde, ses spécialités sont au cœur de la « Fusion Food ». Avec le Mood, on se sent pousser des ailes d'éternelle romantique. Mood, 114 avenue des Champs Elysées et 1 rue de Washington, 75008 Paris. Tél. : 01 42 89 98 89. Ouvert tous les jours de 11h30 à 15h, de 17h à 2h. Vendredi et samedi jusqu'à 4h. Menus du midi (entrée, plat, dessert) à partir de 15,50€. Déjeuner sur le pouce à 16,50€. Menus du soir (entrée-plat ou plat-dessert) à partir de 25€ ou entré, plat dessert à 26,46€. Le dimanche, brunch à volonté avec animations enfants de 11h30 à 16h00, 15€ par enfant, 32 € par adulte, 39 € avec une coupe de champagne.



Khao Suay, ultra trendy

Murs aubergine illuminés d'un soupçon de paillettes, peintures ethniques évoquant des temples secrets, fauteuils d'osier comme un clin d'œil à la flore exubérante des forêts thaïlandaises, l'authenticité thaïe se mêle avec harmonie au côté très trendy du Khao Suay, son bar design à la fluorescence éphémère et son ambiance irisée. Une recette subtile qui aura bientôt ses adeptes. Grâce à son partenariat avec la bière thaïe Singha et un concept novateur -tables de restaurant encerclent le dance floor au sous-sol du lieu, le restaurant-night club qui vient d'ouvrir ses portes en plein cœur du joyeux quartier de Bastille espère attirer une clientèle jeune et s'adapter à leur bourse limitée. Dans les assiettes, rien que des produits frais achetés sur place : seules les herbes et les épices sont importées directement de Thaïlande, puis incorporées aux plats typiquement thaïs selon l'imagination du chef. Salade de papaye au crabe salé, entrecôte grillée arrosée à la sauce au curry vert, magret de canard nappé d'une sauce au tamarin ou dorade à la sauce aigre-douce, la carte fait une large place aux condiments les plus originaux et aux produits de la mer, ambiance sucrée-salée, ainsi qu'aux fritures et marinades. Des saveurs énergiques et étonnantes pour un voyage exotique express avant de se lancer sur la piste de danse.

Khao Suay, 20 rue Lappe, 75011 Paris, métro Bastille. Plats de 16 à 24€, entrées à partir de 7,80€. Reservation obligatoire au 01 43 38 20 20.