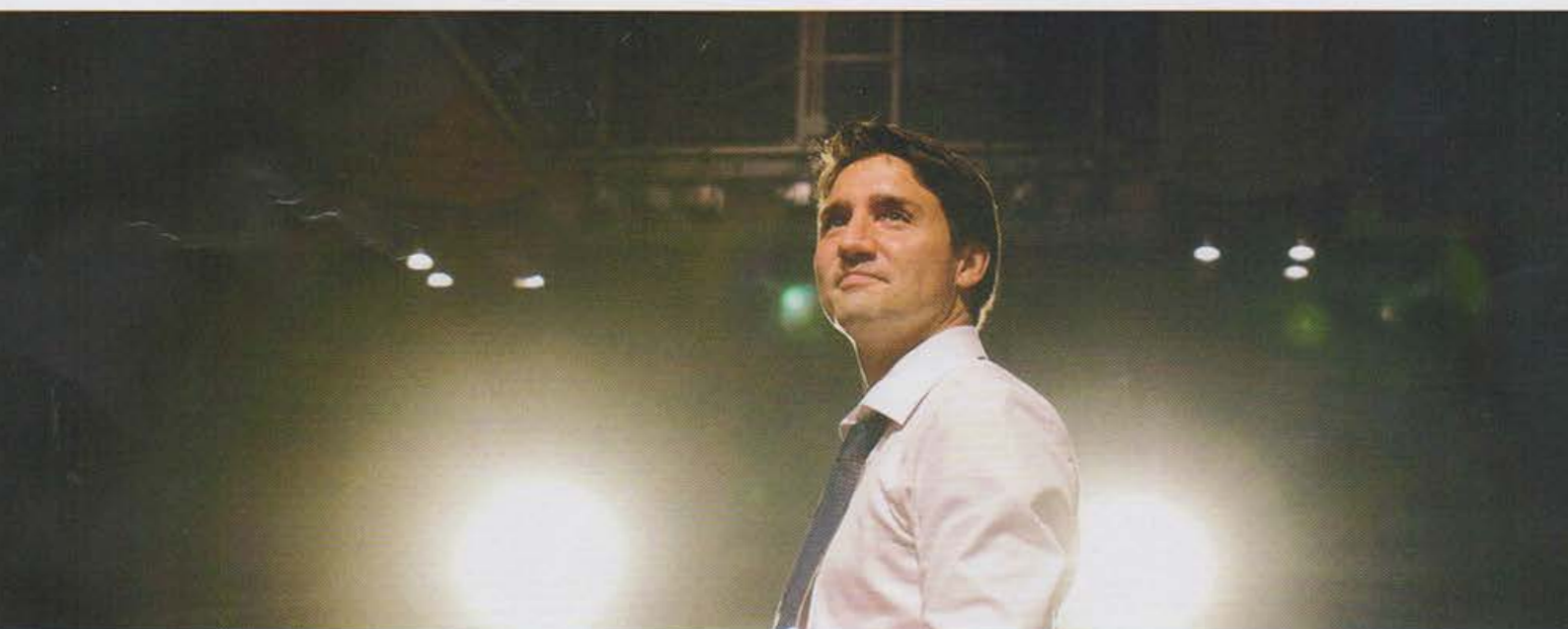


## WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



# ULTRA MODERNE POLITIQUE

Justin Trudeau gouverne le Canada avec l'agilité d'un start-upper  
Enquête sur un nouveau modèle



### LE BON COIN

Le concurrent inattendu  
de Pôle Emploi

### THE ROLLING STONES

Le secret d'une longévité  
au sommet

### COMPOSTELLE

Marcher  
en quête de soi



## LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

PAR LAURENT GUEZ

### GRAND CŒUR, C'EST L'HISTOIRE D'UN CHEF

Illustrations: Lapin

Un grand chef dans une petite cour. Le chef, c'est l'Italo-Argentin Mauro Colagreco, deux étoiles Michelin pour son restaurant *Mirazur* à Menton. Quant à la petite cour, elle se niche dans le Marais, à Paris, face au Café de la Gare, le théâtre qui vit les débuts de Coluche, Patrick Dewaere, Miou-Miou et Romain Bouteille, et au Centre de danse du Marais. Mauro Colagreco a eu la bonne idée d'ouvrir un restaurant, baptisé *Grand Cœur*, dans cette cour pavée mythique, où une cuisine tex-mex, avant lui, n'avait guère réussi à convaincre les clients venus entendre depuis la terrasse les instructions des professeurs, le son du piano, les pas des élèves de claquettes, de flamenco ou de capoeira. Désormais, tout est possible: partager un bon repas et profiter de cette ambiance particulière, où rôdent les fantômes de Coluche et Dewaere. Lorsque nous y sommes passés, un jour de semaine ensoleillé, des fillettes en justaucorps s'exerçaient au jeté et à l'entrechat devant les tables de la terrasse. Dans les assiettes aussi, le dépaysement est assuré. En entrée, goûtez le « ragoût » de petits

- ▲▲▲▲▲ Correct, sans plus
- ▲▲▲▲○ Bonne adresse de quartier
- ▲▲▲▲○ Très belle table
- ▲▲▲▲○ Cuisine, décor: tout y est
- ▲▲▲▲▲ Attention: table d'exception



pois, aux palourdes, basilic et citron de Menton (il ne manquerait plus que le chef achète son citron ailleurs). Colagreco aime les encornets, qu'il fendille en croisillons avant de les griller et qu'il associe à l'artichaut. Initié au *Mirazur*, ce plat superbe est servi ici avec une sauce « bagna cauda », une recette niçoise à base d'anchois, d'ail et d'huile d'olive, qui rappelle celle de la salade César. Autre plat simple mais élégamment réalisé, ce tartare d'Aubrac accompagné d'une salade verte et surtout de

bonnes frites au piment d'Espelette. Les vins au verre sont astucieusement sélectionnés, comme cet Arbois rouge du Domaine Hughes Beguet, ou ce Menetou Salon, Domaine Pellé, un blanc qui réussit son alliance avec le calamar et la jolie place pavée.  
*Grand Cœur*, 41 rue du Temple 75004 Paris.  
Tél.: 01 58 28 18 90. Comptez 30 à 50 euros, vin compris. Au déjeuner, formule entrée-plat ou plat-dessert à 23€ (une affaire), ou les trois plats à 30€.

## LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

### À NANTES, IZAKAYA JOYI, LE RAFFINEMENT DE LA CUISINE JAPONAISE

L'une des valeurs sûres nantaises de la restauration japonaise s'est installée fin 2015 non loin de la Cité des Congrès. Chez *Izakaya Joyi*, l'ambiance est chaleureuse. On peut déjeuner ou dîner sur une table, un kotatsu (table basse) ou au comptoir, face à la cuisine ouverte. À midi, Joyi propose un menu bento et un menu donburi préparés sous vos yeux dont la composition équilibrée et subtile change au gré du marché. Finaliste du Global Sushi Challenge, le chef Anthony Nguyen s'inspire de la cuisine japonaise traditionnelle: soupe miso, salade, tempura de poulet, mochi, makis shake et abokadoi... Sans oublier une belle sélection de sakés.  
**Maureen Le Mao**

**Combien:** 14,50 euros pour le menu bento, 16,90 euros pour le donburi, hors boissons.  
**C'est où:** 4, rue de Colmar, 44000 Nantes.  
**Tél.:** 02 28 29 35 71.



### À BERLIN, MILCHHÄUSCHEN, LES PIEDS DANS L'EAU

La saison des baignades est ouverte dans la capitale allemande. À quelques stations de tram d'Alexanderplatz, la Milchhäuschen offre une terrasse de rêve sur le Weisser See, un lac de ville aux eaux limpides dans lequel il faut absolument piquer une tête. On peut aussi y louer une barque. L'endroit tient son nom d'une ancienne laiterie installée là, qui a laissé la place dans les années 60 à une construction du plus pur style communiste. On y déguste de très bons poissons, notamment un filet de sandre au riesling. À ne pas rater, en dessert, la Berliner rote Grütze, une gelée de fruits rouges très rafraîchissante. Pour les grosses faims, par exemple après une séance de natation sportive, l'impressionnant Bauernfrühstück s'impose. **Karl De Meyer**

**Combien:** entre 15 et 20 euros le plat.  
**C'est où:** Parkstrasse 33A, 13086 Berlin.  
**Tél.:** + 49 30 92 71144.