

WAKNINE : LE MIRACLE DU BISTROT DANS LE XVI^e

Circulez, il n'y a rien à voir ! Le 16^{ème} arrondissement a trop souvent été décrié pour ne pas mériter un coup de chapeau quand il laisse découvrir une belle adresse. Un bistrot vraiment chic mais fun avec ses ours en peluche de toutes les couleurs, photos d'artistes aux murs, boiseries sombres et une terrasse sur rue. La révélation, c'est la cuisine très actuelle, vive et pleine de saveurs du chef italien Salvatore Esposito : poêlée de seiches aux courgettes et olives noires, tartare d'espadon à la citronnelle, petites ravioles aux champignons de Paris... gnocchi maison au potiron et langoustines gratinées, thon snacké en croûte de sésame, petits légumes et sauce soja... mousseline de citron vert et fruits rouges... Avec un verre de Syrah Naturalys 2011 ou un blanc Jaja de Jau, l'addition reste raisonnable pour la qualité et les portions servies (autour de 50 €). Fidèle au poste, Samuel Wagnine sait bichonner sa très belle clientèle. Un seul bémol : l'ambiance un peu trop bruyante pour le déjeuner d'affaires. Voiturier.

📍 9, av. Pierre 1er de Serbie (16^e) * Tél. : 01 47 23 48 18

www.wagnine.fr * Fermé les samedi et dimanche

