



CODE ÉTUDE ACPM
SUPPLÉMENT DU PARISIEN

Le Parisien

week-end

Entretien

Greffe d'utérus,
les coulisses d'un exploit

Enquête

De la politique au porno,
la chute de Rick Angel

Portrait

La star Taylor Swift
bat tous les records



Jane Fonda
Libre
et engagée

PARIS GOURMAND

RESTAURANT | VIN | BONS PLANS

BISTRONOMIQUE

KALANK

52, boulevard de Charonne, Paris (20^e).

Tél. : 01 43 73 60 96.

Quand ? Midi et soir, du mardi au samedi.

Combien ? Formules déjeuner en semaine à 18 ou 21 euros et 24 euros le week-end ! Menu à 39 euros le soir.

Petite carte de vins sudistes (verre dès 5,50 euros) et de cocktails (dès 8 euros).

Avec qui ? Des amis désireux d'oublier la grisaille.

Ce restaurant a été lancé cet été par le Marseillais Patrick Sacchetti, 52 ans, avec, en cuisine, Kei Miura, un jeune chef passé, entre autres, par le très réputé Café des Musées (Paris 3^e). Cela, avec l'idée d'y mettre en avant les saveurs du Sud, en allant de la Provence au Languedoc, en passant par la Corse. Ils y proposent d'ailleurs aussi à la vente des produits de ces régions. En cuisine, ce soir-là, une tartine d'aïoli mêlant bulots, moules, coques, maquereau grillé et pickles qui se révèle fraîche, vive et gourmande, tout comme le carpaccio de saint-jacques aux agrumes. Plus classique, avec sa sauce savoureuse, le paleron rôti et braisé fait un clin d'œil à la daube. Au dessert, le baba au limoncello est léger et très bien accompagné par une chantilly à la lavande. Une table sympathique et joyeuse. **Rémi Dechambre**



Chez Kalank, dans le 20^e arrondissement, on dirait le Sud, de l'entrée au dessert, comme avec ce baba au limoncello et agrumes, accompagné d'une chantilly à la lavande.