TROP BON !

3 ADRESSES US À PARIS

SPÉCIAL ÉTATS-UNIS

La gastronomie américaine se résume pour vous à Burger King et aux Jelly Belly ? Trois nouveaux lieux pour réviser votre jugement

— *par* ANNE-SOPHIE HOJLO

PARIS TEXAS

Après des années d'hégémonie du burger, la dernière tendance food qui s'exporte, c'est le barbecue des Etats du Sud. Attention, rien à voir avec nos chipolatas grillées : il s'agit de viandes cuites à la braise à basse température dans d'impressionnants fumoirs. Résultat, un maximum de moelleux et un bon goût de fumé. Rudy Guénaire et Graffi Rathamohan, qui nous régalent déjà de burgers bien sentis dans leurs trois Paris-New York, se sont mis au BBQ à la rentrée, avec le même fournisseur d'exception – David Akpamagbo, de la ferme du Ponclet en Bretagne, qui travaille aussi pour des chefs étoilés. Et on en redemande. *Pulled pork* (porc effiloché) ultra fondant, *brisket* (poitrine de bœuf) fumée au chêne pendant 10 heures, ou, moins texan mais tout aussi délicieux, saumon sauvage écossais fumé à froid.

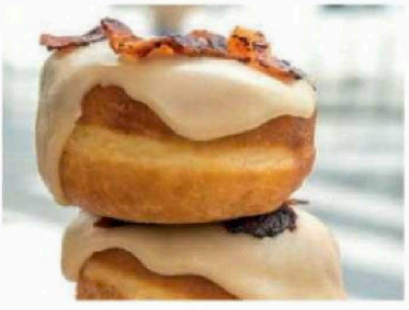
74, rue du Faubourg Saint-Denis, Paris-10e. Carte environ 20 euros, 7 jours sur 7 (midi - 2h du matin), pas de réservation. www.paris-texas.fr

IN GOOD WE TRUST

Dans cette ancienne galerie d'art transformée en foodstore en septembre, vous trouverez les inévitables Reese's au beurre de cacahuètes et les pâtes à tartiner Fluff au marshmallow, mais aussi et surtout une sélection de produits plus pointus et méconnus. Le credo d'Olivier Cavard : du bon et du beau, venu des quatre coins des Etats-Unis. Le sel Jacobsen a été ramassé à la main dans l'Oregon, les confitures The Jam Stand myrtilles-bourbon ou framboise-piment arrivent *from Brooklyn*, le miel de Bee Local provient de fleurs butinées à Portland, les sauces Lillie's Q ont été mitonnées par un chef de Chicago... Egalement un rayon bières et spiritueux bien fourni, et des cosmétiques et objets de déco très « pour vous les hommes », des dessous de verre fabriqués dans le même cuir que les ballons de la NBA au peigne à barbe Chicago Comb du parfait hipster.

67, rue Quincampoix, Paris-3e, du mardi au samedi (11h30-20h) et le dimanche (14h-19h). www.ingoodwetrust.com

BONESHAKER DOUGHNUTS



Si le mot « donut » vous évoque surtout les borborygmes de Homer Simpson, Amanda l'Américaine et Louis l'Irlandais vont vous faire changer d'avis. Ils ont ravitaillé les coffee-shops les plus tendances de la capitale (The Beans on Fire, Ob-La-Di, Honor...), avant d'ouvrir leur micro-échoppe cet été. En vedette donc, l'irrésistible beignet traditionnel américain troué au milieu, décliné à toutes les sauces par madame aux fourneaux et servi par monsieur en salle. Le matin ou l'après-midi, on craque sur un donut sucre-cannelle, glaçage caramel au beurre salé, citrouille-épices ou bacon-sirop d'érable, arrosé d'un café de la Brûlerie de Belleville. Et, le midi, on peut s'essayer aux versions salées (croque-nut au jambon blanc, emmenthal et béchamel moutardée ou végétarien aux légumes de saison) et à la citronnade maison.

77, rue d'Aboukir, Paris-2e. A partir de 4 euros, pas de CB, du mardi au vendredi (10h-17h) et le samedi (10h-18h). www.boneshakerparis.com

PARIS TEXAS - IGWT - DAN SPIGELMAN / BONESHAKER