



BONNES TABLES

Deux façons d'épicier votre soirée

Aurélie Chaigneau

Mama Shelter
pour être ailleurs

MAMA SHELTER, « l'abri maman ». Dans la longue rue de Bagnolet (surtout quand on vient à pied du métro), face à la Flèche d'or, l'hôtel Mama Shelter est sans aucun doute un abri, un nid douillet dans lequel on vient se caler. Déconnecté de la réalité. Un concept de la famille Trigano (cofondatrice du Club Med) et de l'agitateur d'idées Cyril Auouizerate. Plafonds en ardoise très bas avec des dessins à la craie, des canapés, des tables hautes puis basses, deux bars, des recoins, une longue terrasse. A l'étage, des chambres ultradécorées. Décor *by* Starck, à chaque fois aussi bluffant. Et des gens partout. Perchés au bar, lovés dans les canapés, attablés dans le nouveau coin pizzeria, en pleine partie de baby-foot, devant un concert... Il y a de la vie sous les lumières tamisées. On choisit son ambiance (si on peut), on commande un cocktail et on mate les *beautiful people* avant de jeter un coup d'œil à la carte façon Sendrens. On commence par des asperges vertes à l'huile de noix saupoudrées de jaunes façon œufs mimosa (14 €). Bonne cuisson des asperges plongées dans une sauce malheureusement trop acide. En revanche, les morilles à la crème, œuf mollet, curry et noix (18 €), servies en cocotte, sont une vraie gourmandise. On continue avec un gentil dos de cabillaud servi avec du fenouil en salade braisée (23 €) et de tendres gnocchis de pommes de terre maison au basilic et petits pois (16 €).

Un lieu qui bouge, totalement hors du temps. Un nid, on vous dit. Attention, la réservation peut être (très) difficile.

Mama Shelter, 109, rue de Bagno-



Une atmosphère et un design hors du temps chez Mama Shelter (20*).



Yo, restaurant franco-thaïlandais, à deux pas d'Opéra (2*).

let (20*). Rens. : 01 43 48 45 45. Tlj. A la carte, 40-50 € (hb).

Yo, un parfum d'Asie



UN DISCRET petit bistrot thaïlandais à deux pas d'Opéra. Franco-thaïlandais plus exactement. L'am-

biance est tamisée, avec des bougies sur des tables en enfilade. Mieux vaut aimer le coller/serre. Décor sobre et agréable. Préférez la salle du bas, plus vivante que celle du haut. Accueil souriant, clientèle calme du quartier.

Une carte avec un côté « thaï »

et un côté « français ». Donc une paire de baguettes et aussi des couverts, pour les réfractaires. A l'ardoise, les suggestions du moment. Appétissantes. Une soupe de crevettes épicées à la citronnelle – un peu trop salée – et une salade de crevettes pimentée (9 €) délicate mais qui, là, manque un peu de piquant. Ensuite, un *gaeng kiu*, sorte de soupe au lait de coco et curry vert avec des blancs de poulet (16,50 €), et un wok de poulet fermier de l'Ardenne avec oignons, basilic, curry rouge et champignons (20 €). Un plat ménager, gourmand, mijoté comme on aime, avec des herbes fraîches, des morceaux de poulet bien tendres, le tout enrobé de jolis goûts d'Asie. Un gentil lieu de quartier.

Yo, 10, rue du Port-Mahon (2*). Rens. : 01 47 42 00 33. Fermé samedi midi et dimanche midi. A la carte, 32,50 € (hb) ; à l'ardoise, 35/40 € (hb).

Reportage photo
Beata Komand pour le JDD