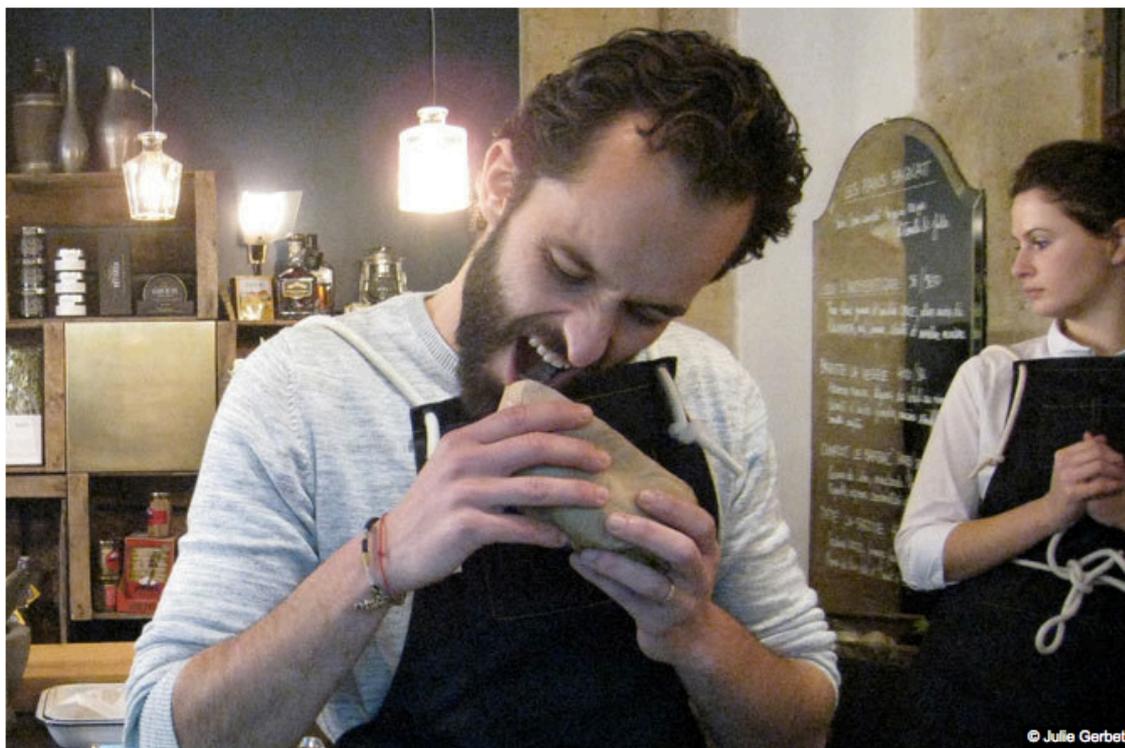


LEFOODING.COM



Un matin, Yoni Saada s'est réveillé avec une envie de pan bagnat. Comme il ne trouvait rien à son goût, le chef de *Miniatures*, demi-finaliste de *Top Chef* 2013, est réapparu quelques mois plus tard, barbu, aux commandes de sa « panbagnateria » : un grand comptoir en U sur cuisine ouverte, avec miroirs piqués, tabourets indus, étagères-cagettes, et citronnade maison offerte aux premiers curieux. Les quatre versions de son pan bagnat (« pain mouillé » en occitan), préparées du matin (il faut que le pain ait le temps de s'imprégner, pard !), s'éloignent quelque peu de la recette officielle. Au choix : celui au thon germon avec anchois Ortiz, cébettes, olives de Kalamata, œuf fermier et mesclun ; celui à la cecina de Leon avec moutarde piccalilli aux châtaignes, riquette, champignons et oignons caramélisés ; celui aux sardines avec fromage frais, cébettes, radis roses, pommes de terre et piment d'Espelette ; et le végétarien, composé de houmous, légumes au piment fumé, taboulé d'herbes, raisins blonds et tomates confites... Le tout, fourré dans des pains ronds de chez Emile & Jules, bien mouillé à l'eau de tomates, dégoulinant d'huile et très nourrissant. Autres délices méditerranéennes à goûter ? La ratatouille, la salade niçoise, bientôt une pissaladière, et côté sucré, une crème citron hyper dense rehaussée de crumble à l'huile d'olive, un ébouriffant cheesecake citron-romarin de She's Cake (la sœur de Yoni), ou une salade d'agrumes à la myrte. Boissons dans le ton : citronnade à 2 €, bières Pietra et Altiplano à 6-7 €, thé (glacé) rapporté du shuk de Tel Aviv à 3,50 €. ... Pan bagnat (demi ou entier) 4,50 à 9,50 €, plats 6-9 €, desserts 3,50 à 5,50 €. // J.G.