



Nos meilleures
tables à moins
de **25€**

L'équipe de
Braise en ville.

Asnières, Colombes La Garenne-Colombes

POUR DÉJEUNER SUR LE POUCE, DÉCOUVRIR DE NOUVELLES
ADRESSES, SAVOURER LES CUISINES D'ICI ET D'AILLEURS...

AVEC



DOSSIER RÉALISÉ PAR TIMOTHÉE BARRIÈRE/RELAXNEWS
REPORTAGE PHOTO : MICHEL GAILLARD/RÉA POUR L'EXPRESS

Un cousin chaud comme la braise

Ouvert depuis la fin 2014, à Bois-Colombes, ce bistrot, parent du Braisenville, à Paris, tire le meilleur d'un rare four à bois à double cuisson. Un vrai bon plan à (re)découvrir.



ENFLAMMÉS Pierre Corre, le chef, avec Dominique Sanchez Velez et James Baranès, deux des trois associés.

Tout a commencé avec Philippe Baranès, qui a ouvert le Braisenville, du côté de Pigalle en 2011 : un excellent restaurant-tapas construit autour de son four à braise. Quatre ans plus tard, son cousin James fait encore mieux, à Bois-Colombes, avec son Braise du marché, l'un des premiers établissements de France à posséder un « four à bois à double cuisson ». C'est-à-dire ? D'un côté, les charbons ardents permettent de griller viandes et légumes comme au barbecue ; de l'autre, les « pierres réfractaires » offrent la possibilité de concevoir des plats en cocotte... Au pilotage de la machine infernale, le jeune chef Pierre Corre, formé dans les cuisines du Troquet de Christian Etchebest. Dans une carte renouvelée chaque semaine, il peut envoyer, côté grillades, une caille rôtie et sa sauce au raisin blanc, de l'espadon mi-cuit à la graine de lin, une dorade royale grillée

au beurre d'orange et des burgers surprenants, au filet de canette et vinaigre de framboise ou au saumon mariné à l'aneth. Quant aux plus gourmands, ils opteront pour les pièces de viande d'un kilo, type côte de bœuf Angus ou carré d'agneau. Envie d'une recette mijotée ? L'axoa de veau basque ou le cabillaud en cocotte satisferont les plus exigeants. Si tout cela n'était pas suffisamment appétissant, entrées (jaune d'œuf mi-cuit au soja, tartare de saumon au citron vert) et desserts (brunoise d'ananas avec sa mousseline vanillée) valent aussi le détour. Difficile de faire mieux dans une formule du soir aussi compétitive, d'autant que la carte de vins naturels (Amphibolite du domaine Landron, SanSoo de la Réserve d'O...) compte parmi les mieux pourvues des Hauts-de-Seine. Menus : 19, 24 et 29 €.

► **Braise du marché, 32, rue Mertens, Bois-Colombes. 09-81-43-64-40.**

Une délicieuse escale basque

Du côté des Pyrénées-Atlantiques, le pintxo demeure une institution : à Biarritz comme à Saint-Jean-de-Luz, cette déclinaison basque des tapas espagnoles s'amoncelle sur tous les comptoirs dignes de ce nom. Guy Baptiste (*photo*) vient d'importer cette tradition conviviale à La Garenne-Colombes. Sur le très long bar s'alignent ainsi les tranches de pain surmontées d'œuf mollet et de bresaola, de foie gras et d'oignons confits, de rillettes de thon

et d'anchois ou de fines lamelles d'ossau-iraty. Miniburgers, patates à la sauce tomate et petites bouchées sucrées complètent cette offre efficace. Et pour arroser cela ? Un verre de rioja (domaine Marques de Vitoria) ou d'irouléguy (domaine Gorri d'Ansa) s'impose. Comme là-bas ! Pintxos : 2,40-2,90 € pièce. Menus déjeuner : 12,90 et 13,90 €.

► **Le BAP, 34, rue Lucien-Jeannin, La Garenne-Colombes. 09-53-09-18-82.**

