



L'ÉPOQUE

HOMARD M'A RÉGALER

Classique de la gastronomie française, le homard sort de sa carapace et descend dans la rue.

RESTAURANTS

Alors qu'il sortait rassasié d'un restaurant new-yorkais, Moïse Sfez craque pour un *lobster roll delicatessen*, la version « street-foodisée » du homard, enveloppé dans un pain brioché. Sept ans plus tard, fort d'expériences au sein d'établissements étoilés, le jeune chef de 23 printemps aborde ce totem dans une version à emporter. Pris en sandwich avec une mayonnaise citronnée maison ou légèrement tiédi au beurre tonique citron et herbes aromatiques, le roi des côtes bretonnes se déclinera prochainement à la sauce californienne, asiatique ou hollandaise.

Véritable phénomène, le crustacé préféré de Salvador Dali s'incruste aussi dans un *roll*, chez Bulot Bulot. Agrémenté d'épices, ciboulettes et écha-

lotes ciselées, il vient tenir compagnie aux huîtres naturelles de Gouville-sur-Mer (8 €), palourdes et planches de poissons fumés, dans la cabane à fruits de mer d'Etienne Ryckeboer. Vive la démocratie iodée! E. LT

Homer Lobster, 21, rue Rambuteau, Paris (IV^e).

Bulot Bulot, 83, rue des Martyrs, Paris (XVIII^e).



Brigitte Faugeron - Maitine Murat - Yann Deseat