



Paris : deux restos pour prendre le large



Tourteaux, huîtres, bigorneaux, les produits de la mer sont excellents pour la santé, et parfaits pour garder la ligne. Pas facile, cependant, de trouver un endroit où les déguster dans la capitale. Voici deux adresses testées et approuvées.

Bulot-Bulot est tenu par un trentenaire normand qui a décidé de

nous faire voyager sur ses terres. Dans ses 30 m² revisités en cabane de pêcheur très cosy, coquillages et crustacés se dégustent pour des prix très abordables (7 € les bulots ; 8 € le tarama au corail d'oursin). Ici, que du frais en fonction des arrivages, dont 70 % viennent tout droit de Normandie. En bonus : la carte des cocktails signée Margot Lecarpentier (ancienne d'Experimental Cocktail Club), tout aussi convaincante. 83, rue des Martyrs, 75018.

Un « oyster bar » new-yorkais à Paris ? Les trois fondateurs bretons d'Istr ont osé le pari et l'ont totalement réussi en proposant des produits de la mer associés à de la mixologie. Dans ce lieu au papier peint ludique orné de crabes et navets, on conseille vivement les « oyster expériences » à déguster au comptoir entre amis, où l'huître baigne avec délicatesse dans des spiritueux comme du gin. Pour les moins aventureux, l'huître en tempura (9 €) ou des produits plus classiques mais revisités façon Istr, comme le bulot avec sa mayonnaise au curry noir (9 €), figurent au menu. Addiction assurée.

41, rue Notre-Dame-de-Nazareth, 75003. **B. M.**

