



STYLE GASTRONOMIE

LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

▶ À PARIS, APRÈS, JUNGLE FEVER CHIC

Un havre dans la « jungle urbaine » post-apocalypse : c'est le motto d'*Après*, le restaurant du *Kube Hôtel Paris*, à deux pas de la Porte de la Villette. Essai transformé avec une déco (tables, fauteuils, vaisselle) option « récup » chic nichée dans une riche végétation tropicale. On peut attaquer – ou non – par un cocktail (belle carte, sans alcool aussi), suivre avec un velouté de courges rôties à l'huile d'argan / chèvre frais, puis un Bourguignon de joue de bœuf / purée – plutôt réussi – et finir par une brioche perdue / myrtilles. Les moins frileux s'encanailleront alors à l'*Ice Kube Bar*, seul bar à glace de Paris. Doudoune et gants fournis pour une expérience inédite à -20 °C. Attention au choc thermo-alcoolique à la sortie! **Claude Vincent**

Combien : cocktail 9 €, entrées 8 €, plats 20 € et desserts 10 €.

C'est où : 1, passage Ruelle, 75018 Paris (restaurant ouvert le soir uniquement). Tél. : 01420520 00.

