

FIGARO SCOPE

La folie des burgers à Paris

Au Comptoir de Brice: 7,5/10

Le lieu. Au fond du marché couvert Saint-Martin, Brice Morvent, ex-«Top Chef», mouille le maillot et bricole un lieu de grignote recommandable, gai comme tout avec son teint vert et blanc. Entre deux cours de cuisine prodigués par le chouchou des plateaux, on s'installe au comptoir et pioche dans les suggestions du moment, habiles dans leur coolitude gourmande.

Les burgers. Pas un mais deux! Deux adorables mini-cheese qu'on croirait tout droit sortis d'une dînette de petite fille. Cela n'empêche pas l'ensemble de flatter le palais avec ses petits pains dorés aux graines (sésame, pistache, cacahuète...), sa tranchinette de comté, ses oignons confits et sa moutarde aux condiments. Des frites au couteau et un mesclun bien assaisonné pour aller avec ça.

Great! Un endroit chaleureux et la majorité des recettes à emporter.

Too bad! Le hamburger n'est de sortie que le week-end. Les frites un peu farineuses.

Au Comptoir de Brice 33, rue du Château-d'Eau/20, rue Bouchardon, Xe.
07 87 36 77 38. Tlj sf lun. Burgers 15 €.