

Table étrangère de l'année

Maria et Dina Nikolaou



Evi Evane, 6^e

D'une taverne en pierres et poutres du cœur de Saint-Germain-des-Prés, les sœurs Nikolaou, Maria en salle, Dina aux fourneaux, ont fait une ambassade discrète de la Grèce gourmande. Les meilleures huiles d'olive, les vins du Péloponnèse et des îles, les recettes d'antan, allégées, revues, magnifiées avec art : voilà ce qui se propose là avec discrétion, sagesse, gaieté et modestie. On fait confiance aux mezzés du jour. Et on goûte avec plaisir la fine purée de pois chiches ou « fava », servie avec poulpes et fraises, le tarama – le meilleur de Paris ! – relevé de poutargue et de zestes de citron, les dolmades ou feuilles de vignes farcies au riz et raisins secs, tomates séchées et yaourt grec ou encore les jolis keftedes de morue qui font les plus délicates des mises en bouche à partager. Bref, avec l'ouzo de bienvenue, voilà un lieu qui vous emmène directement aux Cyclades.