

Le restaurant de MAURICE BEAUDOIN



Au "Caroubier", à Paris : le Maroc de toujours

Bonne nouvelle : à Paris, le restaurant marocain *Le Caroubier*, repris depuis plus d'un an par le Tunisien Karim Ben Rhaïem et Laurence, son épouse algérienne, demeure une maison de confiance. La cuisine y est toujours excellente et l'accueil, chaleureux. En signalant le décor et en s'impliquant quotidiennement dans leur établissement, ouvert le samedi comme le dimanche, ce couple sympathique a même l'intention de monter *Le Caroubier* d'un cran.

Preuve de leur ambition, une carte des vins intelligente où les crus marocains, tunisiens, algériens, français sont commentés. Exemple : en rouge, Riad Jamil, grand cru marocain produit dans la région de Meknès, issu de vieilles vignes de carignan, élevé en fûts de chêne, bouquet intense et profond, subtils arômes de fruits rouges (28 €).

Dans ce restaurant marocain, à quelques pas du tram des boulevards extérieurs, on démarre par une anisette. On navigue ensuite entre la mini-pastilla sucrée-salée, le zaa-louk d'aubergines, un brick à l'œuf et aux câpres, la kefta de Fès à la menthe et à la coriandre. La bonne idée de Karim, c'est l'entrée à partager à deux (24 €) avec cinq propositions, car on a envie de tout goûter en petite quantité.

Onze couscous figurent à la carte : aux légumes, boulettes, méchoui, poisson, kefta, etc. Également au poulet fermier, agneau et manguéza.

Huit tagines : poulet, amandes et raisins ; agneau, fèves vertes ; agneau, pruneaux, abricots, amandes, cannelle, quatre épices ; veau, petits pois, carottes. Et, sommet de la cuisine marocaine, la fameuse pastilla au pigeon (photo ci-dessus).

Tout est très bon au *Caroubier*, bien présenté. La semoule est fine. Il existe aussi, sur commande, un couscous de riz sans gluten.

L'excellent maître d'hôtel est toujours là, le service, impeccable. Pas moins de 15 desserts, dont crêpe, glace amandes ; pâtisseries d'Afrique du Nord ; profiteroles à la vanille et à la fleur d'oranger. Et thé gourmand. *Le Caroubier* avait bonne réputation. Ça va continuer. Un établissement agréable, dépayçant et où les prix ne dérapent pas.

Le Caroubier, 62, boulevard Lefèvre, 75015 Paris (01 40 43 16 12). Menu : 18 €. 28 €. Carte : environ 37 € (sans boisson).



“
Une maison
de
confiance
”



Pour ces dames enjouées, le service est assuré par le patron, Karim. Il sert la semoule, tandis que le bouillon et les légumes patientent sur la table. En haut : la pastilla au pigeon.

PRODUIT LES BOÎTES À THÉ DE BETJEMAN & BARTON

Maison de thé raffinée installée à Paris depuis 1919, Betjeman & Barton ne cesse de se diversifier. Cet hiver, elle joue la carte des boîtes à thé à collectionner : exit les boîtes en fer-blanc juste colorées, aujourd'hui les « biberons » se parent de couleurs chatoyantes, tout en déclinant des imprimés plus tendance que jamais pour un hiver joyeux. Plusieurs collections en rapport avec leur contenu séduiront les accrus à la petite feuille royale. Au nombre de six, ces nouveaux « biberons », comme ils sont appelés chez B & B, ont la couleur de leur contenu. Pour la délicate Courtisane à la couleur céladon, recouverte d'un dessin dentelle raffiné, le thé du même nom est la promesse d'une caresse soyeuse au palais ; ce thé offre ses délicats pétales de rose et ses écorces d'orange, pour une infusion du matin.

Une boîte (biberon) tout en python pour un thé Rooibush Zoulou avec ses morceaux de cannelle, ses clous de girofle, un breuvage qui nous fait voyager vers l'Afrique du Sud. Les fans du darjeeling choisiront le Darjeeling Jungpana, lové dans une boîte féline appelée « Tigre » aux couleurs tigrées cognac. Un thé sauvage à déguster à toute heure de la journée. Pour abriter le Breakfast Royal, thé incontournable de la maison, se joue ici un tartan bleu et vert (photo) des plus British. Pour la trilogie des thés Blue Mountain, Ceylan Pettiagalila et thé vert Lung Ching, le colorama d'hiver est bleu, framboise et kaki. De quoi faire pour l'hiver une collection à l'explosion de couleurs. Enfin, pour les jours festifs de fin d'année, les boîtes se font précieuses pour des nectars d'autant plus subtils. Avec « Or », « Argent » et « Bronze », les thés Luxury, un thé noir aux notes subtiles de marron glacé et de sirop d'érable, s'entourent d'or. Pour l'« Argent », c'est le thé bouquet de fleurs fraîches, thé jasmin aux arômes raffinés. La boîte « Cuivre » abritera un Yunnan céleste. Pour parfaire les festivités, Betjeman & Barton imagine une boîte de Noël en hommage à Mlle Betjeman, qui, en 1956, avait créé un mélange Thé Christmas. Pour abriter cette boisson florale et féminine, voici donc la boîte de Noël.



VÉRONIQUE ANDRE

B & B, 23, boulevard Malesherbes, 75008 Paris.