

Valentin

> 64 rue Rebeval
> 75019 Paris
> 01 42 08 12 34



> Ouvert tous les jours de la semaine, sauf samedi midi et dimanche toute
> la journée. Vins (Michel les apprécie tous, sinon ils ne seraient pas à la
> carte) on peut néanmoins citer: Pinot Cabernet (Chili)Undurrage 2000
> Jericho Mas Montel (Pays d'Oc) 2003
> La volcanique Gamay, Monts du Forez 2004.

> Blancs:

> Etchart Cafayette Torontes(Argentine) 2004
> Vin universel qui plaît à tout le monde.

> Fort de ses charmes, Valentin séduit, valentin sévit. Ce petit resto de
> Belleville décide, après 18 ans de bons et loyaux services, de
> s'émanciper grâce à un nouveau patron: Michel, un bonhomme de 50 ans très
> sympa, né à Paris mais originaire de Saint Flour, en Auvergne. Plein
> d'humour, ce dernier accueille à bras ouverts une clientèle d'habitueés du
> quartier devenus amis, et des dîneurs venus par le bouche-à-oreille. Avec
> deux charmantes cuisinières thaï qui s'affairent en cuisine, des origines
> auvergnates, et un resto fondé par un argentin (le fameux Valentin),
> Michel propose un mélange réussi de 3 cultures, une célébration bariolée
> du métissage. Les deux jeunes femmes concoctent une cuisine hybride et
> allécheante: c'est la « cuisine de Belleville et de ses environs ». En
> entrées, destination mexique avec les quesadillas, la thaïlande avec le
> boeuf sauté ou la salade d'aubergine « à la thaï » ou l'Auvergne avec son
> assiette de salaisons. Dans la course pour la sélection, le coq au vin
> sera-t-il vainqueur du pollo molle mexicain? Pour se garder de tout
> favoritisme, on se rabattra sur la noix d'entrecôte d'Argentine et la
> lotte au curry rouge. Les vins aussi ne demandent pas leur reste: France,
> Chili et Argentine se livrent à une bataille sans merci. Parce qu'il est
> toujours mieux d'être bien accompagné, chaque plat s'associe avec avec un
> vin en particulier, sorte de cavalier servant amélioré. Au Valentin, on
> dîne dans une ambiance amicale et décontractée. Enfin, une atmosphère
> douce et subtile rappelle la salle à manger d'une grand-mère affectueuse:
> un carrelage rouge, un buffet en bois, un escalier qui monte à l'étage,
> une porte fenêtre qui s'ouvre sur un vieux guéridon roupillant sur la
> terrasse. Michel tient à garder les histoires. Il voit dans la
> juxtaposition du présent au passé un réel enrichissement. De ce
> mille-feuille historique, il se dégage pour nous un cocktail de bonne
> humeur et d'amabilité pour repartir gonflé à bloc, le sourire aux lèvres.