

Entre copains

POIS CHIC

 Si la terre est bleue comme une orange, elle est aussi ronde comme un pois chiche. Voyageuse et unificatrice, la légumineuse a roulé sa bosse d'Inde en Méditerranée en passant par le Moyen-Orient, de farine en purée, de croquettes en fritures, et même du salé au sucré. Ces dernières années, d'ailleurs, les enseignes parisiennes dédiées au houmous sous toutes ses formes se sont développées. Ce resto consacré à la fameuse graine allie différentes traditions, ce qui donne lieu à de savoureux mariages. Les bâtonnets

de panisse provençale se partagent volontiers, avant une dégustation de falafels riches en persil, de keftas grillées dans la graisse de canard ou même de calamars enrobés de farine de pois chiche, le tout étant incroyablement croustillant. Pour saisir les subtilités du *zhoug* (condiment à base de piment vert et de coriandre), du *tahina* (crème de sésame) et du *baharat* (mélange de sept épices), on apprécie le lexique peint à même le mur. Service plutôt distant, comme l'ambiance, qui manque un peu de chaleur, mais rapport qualité-prix appréciable. — **E.Pa.**

