



JOUR DE FOOD

OÙ REMPLIR SA COUPE ?

**Vous suivez le Mondial de foot et ne tenez plus en place chez vous ?
Du panier au palace, des quarts jusqu'à la finale, voici cinq façons de suivre
les matches couperets qui s'annoncent.** PAR CHARLES PATIN D'COOHOOON

LES MATCHES À L'HÔTEL : MAMA SHELTER LYON

Entre Los Angeles et Marseille, la mini-chaîne décomplexée d'hôtels se met à l'heure du Mondial. Honneur à Lyon, qui mouille le maillot. Dans ce resto-bar tout en longueur, *la Mama* joue sur tous les tableaux. Ici, on soigne le chaland en diffusant tous les matches sur des écrans géants et en organisant des tournois de baby-foot. Pour arroser l'affaire, on sert au grand comptoir déluré quelques créations de cocktails : le Kick Off, une sorte de pina colada revisitée à base de rhum, ananas, citron et vanille (12 €), ou Quel Matcha, un cocktail sans alcool au matcha (9 €). La maison se mue en tripot de jeu et cornaque des pronostics pour chaque match.

13, rue Damer, Lyon (VII^e), 04-78-02-58-00. Cocktails : 9-16 €. Ouvert tous les jours.



LES MATCHES DANS UN PANIER À EMPORTER : PAPA SAPIENS

Marre des chips mollassonneuses, du saucisson grassouillet et de la bière sans bulles ? *Papa Sapiens*, l'épicerie très pointue dans le choix de ses produits, a mis en place un panier à grignoter pendant les matches. Dans ses filets ? Un vrai apéro de compétition avec un saucisson sec au piment des oiseaux, des rillettes de poularde citron-gingembre, de la mimolette, des chips artisanales cuites au chaudron, des pistaches grillées d'Égine, des cornichons français et une bière blanche non filtrée. Disponible sur epicery.com ou à la boutique.

32, rue de Bourgogne, Paris (VII^e), 01-44-05-97-54.



LES MATCHES SUR LA PLUS BELLE AVENUE DU MONDE : LE DRUGSTORE

Installé en haut des Champs-Élysées, le *Drugstore* voit les choses en grand pour la Coupe du monde. Sous son manteau de verre, la mythique adresse a mis en place une formule « finger foot and drink ». Finger foot ? Tartine de saumon, tempura de maïs, houmous crémeux et graines de grenade, rillettes de maquereau, acras de morue... De petites bouchées tout en fraîcheur à piocher avec les mains, signées par le chef triplement étoilé Éric Frechon. Les matches de l'équipe de France sont particulièrement mis à l'honneur. Pour tous les autres, la maison met à disposition des iPad. On trouve décidément tout au drugstore.

133, avenue des Champs-Élysées, Paris (VIII^e), 01-44-43-75-07. Formule à partir de 15 €. Ouvert tous les jours.



LES MATCHES DANS UN APPART : LA SUITE DU GRAND PAN

À l'occasion du Mondial, Benoît Gauthier, le taulier du *Grand Pan* et chef très porté sur la chose sportive, met les petits plats dans l'écran et dresse, à côté de sa redoutable table, un petit appartement privatisable. Cette suite est un spot idéal pour les retransmissions. Au rez-de-chaussée, un salon cosy canapé-télé, et au sous-sol, une salle à manger capable d'accueillir une trentaine de personnes autour d'une sélection de tapas (charcuterie de choix, croquettes, gravlax de saumon...) et quelques crus bien choisis.

20, rue Rosenwald, Paris (XV^e), 01-42-50-02-50. 30 € la sélection de tapas, 40 avec une bouteille de vin. Ouvert tous les jours.



LES MATCHES DANS UN PALACE : L'INTERCONTINENTAL MARSEILLE

Le cœur de la cité phocéenne bat presque autant pour les Bleus que pour l'OM. Au sein de l'*Hôtel-Dieu*, le chef étoilé Lionel Levy a imaginé une formule dédiée au ballon rond. Au *Capian*, le bar du palace avec vue imprenable sur la Bonne Mère, on vous sert contre 25 € des Burger Balls devant des écrans géants. Des sandwiches en forme de ballon à déguster sur l'une des plus belles terrasses de Marseille.

1, place Daviel, Marseille (I^{er}), 04-13-42-42-34. Burger Ball : 25 €. Ouvert tous les jours.



MONDIAL DE LA BIÈRE, LA GRANDE MESSE DE LA MOUSSE

La bière a aussi son Mondial ! Sous le haut patronage de l'Irlande, l'invitée d'honneur, Paris vient de célébrer la deuxième édition du Mondial de la bière. Forte de ses 1 000 brasseries, la France est devenue un grand pays de la bibine et le prouve : avec 120 brasseurs du monde entier et 500 mousses différentes, ce Mondial a réuni plus de 10 000 visiteurs le week-end dernier. La cuisine de rue s'est taillé une place de choix avec l'hispanisant El Tast, le bretonnant Krügen, les huîtres irlandaises de la Maison Boutrais, l'américanisant The Grilled Cheese Factory, le germanophone Stube, le Vénézuélien Aji Dulce, le Thaïlandais Street Bangkok... De la world food qui s'accorde à merveille à ces fines mousses. Et la compétition ? Avec plus de 100 bières testées à l'aveugle, Jeannine Marois, la fondatrice du Mondial de la bière, Mahaut d'Arras d'Haudrecy Morin de la brasserie Le Moulin de Saint-Martin, Antoine Malingret de Ça brasse pour moi, et Tim Garde de la Carlow Brewing Company, ont décerné le prix Platine du Concours MBIère à la brasserie suisse Whitefrontier. Parmi les dix autres bières à s'être fait mousser, mention à la médaille d'or Munica Brune de la brasserie lyonnaise Georoes.