



Bonnes tables : un nouveau chef à la Villa **Spicy** à Paris

Frédéric Morel, formé auprès de Cyril Lignac, Fabrice Lacrampe, Philippe Legendre et Laurent Guillaume, vient de prendre la direction des cuisines de ce restaurant réputé du VIII^{ème} arrondissement parisien. Ce cuisinier, bassiste à ses heures, a le sens de l'harmonie, aime marier le savoir-faire français avec des assaisonnements asiatiques. Il propose des plats « maison » travaillés de A à Z avec des produits frais de saison rigoureusement sélectionnés auprès de producteurs respectueux de la planète, et une carte qui change tous les 2 mois. Parmi ses créations, des gambas marinées au saté, salade de papaye verte et pitaya, un tartare de bœuf façon chimichurri, (un assaisonnement argentin avec un peu de piments, beaucoup d'herbes et des oignons), servi avec des frites traditionnelles et une surprenante mayonnaise au wasabi ou en dessert une étonnante raviole à la verveine et lait d'amande, avec un confit de framboises au citron vert.