



Retour à...

Le Stube, snacks à la berlinoise

Strudel, sauerkraut, kartoffel, quarkteller... Pour ceux qui ne parlent pas allemand, une traduction s'impose. Le Stube, c'est un petit lieu de grignotage sur le pouce (dit « *imbiss* » outre-Rhin) tenu par Gerhard Weber et Sylvie Blum, les anciens de Stubli. On fait la queue, on choisit son menu et on s'assoit avec son plateau sur place... ou alors, on profite d'un rayon de soleil pour s'installer dans les jardins du Palais-Royal.

6/10

Sur notre plateau ce midi-là : du liptaeur (3,50 €), mélange de fromage blanc serré, paprika et câpres, bien relevé, à manger sur un bretzel et un petit beignet au pot-au-feu (1,80 €). Ensuite, gemusestrudel (8,50 €), sorte de tourte roulée aux légumes du marché et servi avec du riz et des courgettes ou alors, la même version mais avec de la viande, toutes deux savoureuses. En dessert, on s'éclate avec les tartes, les sablés, les strudels, etc. (environ 3,80 € la part)... Et avec une bière, c'est encore mieux. En prime, le sourire du patron, une ambiance et un décor de cantine décontractée... Le tout à petit prix. Un charmant coin d'outre-Rhin à Paris.

Le Stube, 31, rue de Richelieu (1^{er}).
Ticket moyen, 12/15 €. Lundi
(10 h-15 h 30) et mardi au samedi
(de 10 h-22 h). Fermé dimanche.
Tél. : 0142 60 09 85.



Dégustation rapide, à la manière de nos cousins germains, au Stube, 31, rue de Richelieu (1^{er}). Julien de Fontenay pour le JDD