

On a dîné chez Juni à Paris Montparnasse

On a dîné chez Juni rue d'Odessa, presque à l'angle de Montparnasse : c'est plus spacieux que Juni rue Daguerre.

Comme rue Daguerre on aime la lakhmadjoun (Liban) appelé lakhmadjo en Arménie.

C'est en plein Montparnasse.

Bravo à Gregory Guerguerian

(32 € à deux , avec les boissons)

Dans la famille de la street food du monde qui a désormais un pied-à-terre parisien, on demande l'Arménie avec Juni, ouvert en mars 2023 dans la très multiculturelle rue Daguerre. Ce comptoir tout moderne (grande vitrine sur rue, comptoir en bois clair cintrant le four, commande sur des écrans tactiles) propose des casse-dalle, baptisés juni, à base de pain lavash, ces fines galettes de blé habituellement cuites dans des fours enterrés (ici dans un four à pizza) et dans lesquelles on glisse des garnitures : bœuf haché, fromage, légumes marinés. Gregory Guerguerian, natif du Haut-Karabagh mais la guerre de 2021 l'a obligé à revenir avec, dans ses valises, des recettes de là-bas.

On commence par une solide portion de mouhamara (5,60 €), sapide version du

houmous au poivron rouge et noix, jamais mangée ailleurs, puis on mord dans un juni « zatar » [veggie](#) (8,50 €), soit un roll long comme un avant-bras au zaatar (mélange de thym, sésame, sumac) rempli de pickles (concombre, carotte, cornichon) et des graines de grenade qui apportent une touche sucrée. Le tout se plonge dans une sauce à l'ail . C'est frais, croquant, plein de saveurs .On fait couler tout ça avec une infusion au thym (ou un ayran au lait fermenté, pour se sentir totalement en harmonie avec l'Arménie).

Juni - 79 rue Daguerre et 5 rue d'Odessa dans le 14e arrondissement de Paris

sources : Time out, JP D.