



## NOTEBOOK Paris resto

# LES TABLES FONT LEUR CINEMA

**AVEC LEURS DÉCORS INSPIRÉS, CES TROIS RESTAURANTS ENTRETIENNENT DES RELATIONS PRIVILÉGIÉES AVEC LE 7<sup>E</sup> ART.**

### LE B.O. EN V.O.

Bande originale ou box-office ? Restaurant éphémère instauré par Luc Besson au Festival de Cannes 2013, Le B.O. s'est installé définitivement au cœur de la Cité du cinéma.

**LE DÉCOR :** impressionnant ! Entre un patio, où l'on dresse 40 couverts par beau temps, et l'immense nef centrale Art déco, l'espace joue le contraste entre architecture industrielle et mobilier comme à la maison : bibliothèque, sofas en velours, table d'hôtes en bois brut...

**LA CARTE :** courte et ludique. Au chapitre « Mais entrées donc ! » : tartare de saumon, huile de kiwi et lime (11 €). Au rayon « Parlons plats, parlons bien » : noix d'entrecôte, gratin de penne (29 €). Et pour conclure, « Fin de la comédie, le régime c'est samedi » : mousse au chocolat lacté caramel ou fine tarte aux pommes crème au Carambar (9 €).

**AVEC QUI ?** Pros en tournage dans les studios mitoyens, élèves de l'École Louis-Lumière et, ce jour-là, Luc Besson, avec femme et enfants.

**A NOTER :** pendant la Coupe du monde, retransmission sur écran de 8 mètres de large, bar à cocktails et garden-party les soirs de matchs.

✓ 20, rue Ampère, 93210 Saint-Denis.

Du lundi au vendredi de 11 heures à 17 heures, sur réservation au 07 86 07 49 43.



### CA TOURNE AU TOURNESOL !

Amélie Vidalenc a repris ce lieu ouvert depuis 1927, en lui rendant son âme Art déco, dans un style glamour plutôt que bistro.

**LE DÉCOR :** cristaux, photos d'actrices des Années folles, mosaïques façon Klimt, mis en scène par Laurence et Frédéric Cerato, connus pour leurs décors de plateaux de télévision. Et une terrasse de 60 places, avec vue sur la Seine, à deux pas de la Maison de la Radio.

**LA CARTE :** le chef, Julien Durosier, 31 ans, l'établit en collaboration avec Jean-Louis Costes. Soupe glacée de petits pois et menthe (11 €), gâteau de tomate confite et chèvre (12 €), dorade royale sauce vierge (23 €), cocotte de poulet fermier aux morilles (23 €), crème brûlée ou gâteau au chocolat (9 €) : tout est préparé minute... et délicieux.

✓ 2, avenue de Lamballe, 75016.

Tél. : 01 45 25 95 94.



PAR VÉRONIQUE ANDRÉ ET MARIE-CHRISTINE DELACROIX

### À BORD DE L'ORIENT EXPRESS

Le rêve se réalise grâce à l'exposition « Il était une fois l'Orient Express » de l'Institut du monde arabe.

**EMBARQUEMENT** immédiat à bord du wagon Anatolie : boiseries, cristaux Lalique et objets des années 1930.



### PLATS D'ÉPOQUE REVISITÉS.

Conçus par Yannick Alléno et réalisés par Potel et Chabot, ils changent tous les 15 jours : foie gras sous un voile de cerise crème d'amande, chou de homard au beurre citronné, filet de veau et sa fricassée d'asperges... Menus Anatolie (4 plats, 120 €) et Flèche d'or (apéritif, 4 plats, 3 accords mets et vins et boisson chaude, 160 €).

✓ Jusqu'au 31 août. 1, rue des Fossés-Saint-Bernard, 75006. Uniquement sur réservation, [www.yannick-alleno.com](http://www.yannick-alleno.com)



YANNICK ALLÉNO