

où sortir à Paris ?

Grandes Tables | Restaurants Gastronomiques | Tendances | Bistrot | Cuisine du Monde | La Nuit

À travers près de cent valeurs sûres, ces pages vous donnent un aperçu de la richesse culinaire parisienne. Du petit bistrot à la table trois étoiles, cette rubrique – libre de toute publicité – vous fera partager nos coups de cœur, découvrir les nouvelles adresses et tous les restaurants qui contribuent à faire de Paris la capitale mondiale de la gastronomie. Cette rubrique n'étant pas exhaustive, *Paris Capitale* vous dévoile les tables qui brillent ce mois-ci.

Rubrique réalisée par David Richard, Alexandre Libra et Manuel Mariani.

1er 2e

PLACE VENDÔME,
OPÉRA, PALAIS-ROYAL,
BOURSE, HALLES

LE BAUDELAIRE ★

Hôtel Burgundy, 6-8, rue Duphot, 1^{er}. Tél. 01 42 60 34 12.

• De 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30 • Fermé le samedi midi et le dimanche

• Voiturier • Prix moyen : 100 €

GASTRONOMIQUE Dans la discrète rue Duphot, Le Baudelaire, table gastronomique de l'hôtel Burgundy, a connu une ascension fulgurante couronnée d'une étoile au guide Michelin. Passé le magnifique lobby, vous découvrirez un restaurant contemporain articulé en trois ambiances distinctes, une salle classique, un espace avec banquettes de velours et un autre à l'esprit plus cocooning, le tout autour d'un joli patio extérieur d'une vingtaine de couverts, où l'on peut déjeuner, dîner mais aussi faire une pause gourmande l'après-midi autour d'un tea time. La cuisine vive et précise du chef, Pierre Rigother (Hélène Darroze, Les Élyséens, Laurent, L'Espadon...) s'appuie sur les meilleurs produits de saison et s'articule, pour



À la Marguerite : des plats de Nicolas Duquenoy avec une touche bistrot et gastro.

plus de fraîcheur encore, autour d'une carte relativement courte avec par exemple un homard bleu cuit à la nacre (77 €) et un ris de veau de lait de Corrèze, ail des ours, noisette, asperges (63 €). Le service est digne des grands restaurants : précis, efficace, aimable. Un véritable atout pour un restaurant prisé pour les déjeuners d'affaires. Le soir, il faut prolonger le dîner au bar de l'hôtel et goûter aux cocktails sur mesure du barman Eric Rocchi. Sous une fresque monumentale de Marco Del Re illustrant *Les Fleurs du mal*, de Baudelaire vous découvrirez la plus belle collection de

cognacs de la capitale (pas moins d'une soixantaine de références !). Menu déjeuner à 54 € ou formule avec entrée à 40 € ou bien avec dessert à 42 €.

À LA MARGUERITE

49, rue Berger, 1^{er}.

Tél. 01 40 28 00 00.

• Service de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h Fermé samedi et dimanche • Prix moyen : 55 €

TENDANCE Arnaud Bradol – déjà propriétaire du Bistral et des Fines Gueules – a repris en 2012 L'Atelier Berger et l'a entièrement transformé.

Ainsi, au rez-de-chaussée, les murs de pierre qui faisaient partie de l'ancienne enceinte du vieux Paris ont été remis à nu et laissés tel que dans leur jus, juste rehaussés d'une fresque à la Cocteau en treize tableaux. L'ancien et joli zinc ainsi que le sol en mosaïque des années trente, qui rend hommage à la marguerite, ont été conservés. La salle du haut est devenue très conviviale avec ses tables en chêne clair et acier, ses fauteuils et banquettes confortables. En haut ou en bas, c'est la même carte du cuisinier Nicolas Duquenoy qu'il définit comme une proposition avec une touche bistrot et une touche gastro. Et s'il se sert d'herbes c'est « pour assaisonner, pour accentuer les saveurs des plats. Jamais pour la décoration ». À bon entendre. Nicolas Duquenoy s'approvisionne auprès des meilleurs fournisseurs, Hugo Desnoyer pour la boucherie, Stéphane Meyer pour les plantes sauvages et privilégie l'authenticité des produits comme sa côte de veau tout simplement servie avec des légumes de saison. Le patron étant un fan de jazz, il a décidé de vouer la cave à des concerts live, chaque dernier dimanche du mois. Bonne nouvelle pour les fumeurs : le vrai fumeur intérieur a été conservé et doté d'une généreuse cave à cigares. Formule à 29 € au déjeuner et Menu dégustation en huit étapes à 70 € le soir.

NOS GRANDES TABLES PRÉFÉRÉES

L'Ambroisie.

9, place des Vosges, 4^e.
Tél. 01 42 78 51 45.

L'Arpège.

84, rue de Varenne, 7^e.
Tél. 01 45 51 40 41.

L'Atelier de Joël Robuchon.

5, rue de Montalembert, 7^e.
Tél. 01 42 22 56 56.

Apicius.

20, rue d'Artois, 8^e.
Tél. 01 43 80 19 66.

Laurent.

41, avenue Gabriel, 8^e.
Tél. 01 42 25 00 39.

Pierre Gagnaire.

6, rue de Balzac, 8^e.
Tél. 01 58 36 12 50.

Tailleurvent.

15, rue Lamennais, 8^e.
Tél. 01 44 95 15 01.

Epicure.

À l'hôtel Bristol.
112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 8^e.
Tél. 01 53 43 43 00.

L'Atelier de Joël Robuchon Étoile.

Au Publicis Drugstore.
133, avenue des Champs-Élysées, 8^e.
Tél. 01 47 23 75 75.

Le Cinq.

Hôtel Four Seasons George V.
31, avenue George-V, 8^e.
Tél. 01 49 52 71 54.

L'Astrance.

4, rue Beethoven, 16^e.
Tél. 01 40 50 84 40.

La Grande Cascade.

Allée de Longchamp, 16^e.
Tél. 01 45 27 33 51.

Le Pré Catelan.

Route de Suresnes.
Bois de Boulogne, 16^e.
Tél. 01 44 14 41 14.

Guy Savoy.

18, rue Troyon, 17^e.
Tél. 01 43 80 40 61.

Michel Rostang.

20, rue Rennequin,
17^e. Tél. 01 47 63 40 77.



Spring : une carte créative du chef Daniel Rose.

© SÉBASTIEN NENCIBARRINI

SPRING

6, rue Bailleul, 1^{er}.
Tél. 01 45 96 05 72.

• De 18h30 à 22h30 • Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 79 €

TENDANCE Dès l'ouverture de son tout petit resto rue de La Tour d'Auvergne, Daniel Rose avait tutoyé la gloire : la presse gastro l'avait encensé. Fort de ce succès, ce brillant cuisinier s'est installé dans le quartier des Halles, dans un restaurant deux fois plus grand (une quarantaine de couverts au total) où il faut toujours réserver. Côté cuisine, on note une belle inflation du nombre de mets proposés dans l'unique menu dégustation... tout comme dans son prix : 79 €, auxquels il faut encore ajouter 12 € pour l'option fromages. Dans sa première version, Daniel Rose changeait ses plats tous les jours, désormais c'est toutes les semaines « en fonction des arrivages, de notre humeur ou même du temps qu'il fait. Nous cuisinons ce que nous aimerions manger, des choses simples, de saison, et pleines de joie » explique-t-il. Si on est prêt à se mettre au diapason du cuisinier – menu unique oblige – et à sa ligne de conduite où il privilégie les produits de très grande qualité et toujours de saison, servis avec un assaisonnement équilibré, Spring est une adresse à recommander. Dernièrement, Daniel Rose proposait un rouget de Saint-Jean-de-Luz, sauce huile d'olive miel et citron, une tourte veau et foie gras, purée d'amandes, cresson et jus de veau, une tartelette chocolat, entre autres. Intéressante carte des vins (avec au deuxième sous-sol, une salle de dégustation réservée à des workshops autour du vin).

L'ASSAGGIO

Hôtel Castille. 35, rue Cambon, 1^{er}. Tél. 01 44 58 45 67.

• De 12h à 14h et de 19h à 22h
• Fermé samedi midi et dimanche
• Voiturier • Prix moyen : 70 €

ITALIEN On l'a connue sous le nom d'Il Cortile, devenue L'Assaggio (dégustation en italien), cette jolie table transalpine affiche fièrement ses racines méditerranéennes : un patio au charme florentin, avec fontaine, mosaïques et buis de Toscane, une salle pensée par une décoratrice italienne dans l'esprit d'une maison particulière et surtout une cuisine aux accents authentiques. Le chef, Fabrizio La Mantia, né dans la province de Mantova dans le nord de l'Italie, a déjà travaillé pour des tables réputées (Royal Monceau, Grand Véfour, Guy Martin Italia...). Il tient désormais à faire partager son amour pour les plats de son pays. On se laissera tenter par ses antipasti mozzarella et figues ou sa salade tourteau et betterave ou bien encore seiche accompagnée de cèpes. En plat principal, on optera pour un jarret de veau et son trio de fenouils, un canard sauvage en deux cuissons et sa sauce aux myrtilles, un rouget rôti et ses artichauts à la romaine, ou bien pour des spaghettis au homard et orange sanguine. Un repas italien ne peut se terminer sans un tiramisù, ici proposé à la framboise. Plus original, un bavaïso au citron au cœur de menthe fraîche. En semaine, L'Assaggio propose une formule déjeuner, le Business Lunch, à 37 € ou 45 € avec entrée et dessert.



© ERIC COVILLIER

L'Assaggio : une salle pensée dans l'esprit d'une maison particulière.

BEEF CLUB

58, rue Jean-Jacques-Rousseau, 1^{er}. Tél. 09 54 37 13 65.

• Ouvert au dîner seulement
• Fermé dimanche et lundi
• Prix moyen : 60-70 €.

TENDANCE Le Beef Club est l'un des restaurants dont on parle le plus à Paris, à tel point qu'il faut parfois patienter plusieurs semaines avant de pouvoir y dîner. Imaginez, dans un quartier branché (le 1^{er} arrondissement), une clientèle de jeunes bobos ravis de retrouver, ici, l'équipe ultrabranchée de Curio Parlor, l'Experimental Cocktail Club et de Prescription Cocktail Club, trois des bars les plus tendance de la capitale. Dans ce steakhouse aux murs

ÉVÈNEMENT

LE CHAMPAGNE KRUG SUR LES TABLES DU PARK HYATT

En cette fin d'année, Jean-François Rouquette, le talentueux et sympathique chef étoilé du restaurant gastronomique Pur' au Park Hyatt Paris-Vendôme, s'est associé à la maison champenoise Krug afin d'élaborer un menu d'exception. Complétant la belle carte du restaurant, ce menu Krug – servi uniquement le soir – est conçu comme une savante association mets-vins. Chaque plat est accompagné de l'un des meilleurs vins de la célèbre maison à l'instar de la Grande Cuvée qui accompagne les langoustines rôties, sabayon à la graine de sésame et carotte arlequin, du Krug 2000 qui sublime la canette de chez Burgaud à l'ail noir, moëlle de patate douce et du Krug Rosé qui révèle les saveurs du dessert, un mezzaluna, chaud et froid de mûres sauvages avec sa crème légère café-citron. Les amateurs de champagne et de la cuisine inventive de Jean-François Rouquette se régaleront. Attention, l'excellence a un prix : 220 € par personne, champagne compris!



Jean-François Rouquette.

© STÉPHANE DE BOURGIES

Pur'. Au Park Hyatt Paris-Vendôme

5, rue de la Paix, 2^e. Tél. 01 58 71 12 34.
www.paris.vendome.hyatt.com

• De 20h à 22h • Ouvert tous les soirs • Voiturier

en carrelage de faïence blanche, parquet et tables bistrot, on sert la viande d'Yves-Marie Le Bourdonnec, le boucher star de l'avenue Victor-Hugo. Aux beaux jours, on peut aussi profiter de la terrasse. À la carte, comble du chic, la viande de race anglaise (galloway, longhorn, shorthorn) cuite au four à charbon de bois est déclinée sous toutes ses formes : filet, entrecôte, faux-filet, rumsteak... On n'oubliera pas non plus de goûter à l'impressionnant hamburger accompagné d'une sauce whisky. Ce copieux repas n'a pas de quoi dérouter les jeunes garçons et jolies filles qui s'y pressent. Ils commencent ou finissent d'ailleurs la soirée au Ballroom, l'un des bars les plus secrets de la capitale situé au sous-sol du Beef Club!

TERROIR PARISIEN - PALAIS BRONGNIART

28, place de la Bourse, 2^e.
Tél. 01 44 31 54 54.

• De 12h à 14h30 et de 19h à 23h
• Fermé dimanche
• Prix moyen : 40 €.

BISTROT Fan de Yannick Alléno ou adepte de la cuisine bistrot revisitée,

direction la Bourse de Paris ! L'ancien chef du Meurice n'est pas subitement devenu broker ou trader mais il vient d'ouvrir au début de ce mois de novembre au palais Brongniart son deuxième restaurant Terroir Parisien. Fort du succès du premier à la maison de la Mutualité dans le 5^e, Yannick Alléno récidive rive droite. Le principe reste le même, se fournir auprès d'agriculteurs et de producteurs quasiment exclusivement d'Île-de-France. Une attitude très "locavore". Il s'attaque d'ailleurs à un grand classique français : la charcuterie. Il prépare dans un laboratoire intra muros une sélection de terrines, pâtés en croûte, persillé de jambon, saucissons parisiens, boudin noir... Un espace dédié a été aménagé à l'entrée du bistrot. On pourra ainsi consommer directement en salle (112 couverts), en terrasse (28 places) ou bien acheter en vente à emporter. À tester dès 18h30 le Rillettes Bar et ses variantes aux arômes inédits de porc, de poulet, de saumon, de thon, de truite, de maquereau, d'esturgeon et même des rillettes végétales!

NOUVEAU



JOLIE PARTITION CULINAIRE AU LULLI

Rendant hommage à celui qui fonda l'opéra du Palais Royal, le restaurant Le Lulli du tout nouveau Grand Hôtel du Palais Royal est l'une des bonnes découvertes de la rentrée. Au fond de ce très chic boutique hôtel, dans un décor végétal griffé Pierre-Yves Rochon, le chef Jean-Yves Bournot a conçu une carte gourmande et convaincante. On y savoure de petits gnocchis de pomme de terre, riquette et œuf de poule au parmesan (19 €), un copieux tronçon de turbot cuisiné aux cocos de Paimpol et à l'andouille de Guémené (35 €), une délicieuse poularde fermière glacée en sauce poulet, petits navets farcis aux giroles (23 €). En dessert, il ne faut pas manquer les profiteroles du Lulli ou la tarte au citron meringuée. Le service est prévenant digne de cet hôtel cinq étoiles. Plutôt calme depuis son ouverture, Le Lulli devra s'imposer face aux autres tables du quartier plus visibles de la rue comme le Balm situé face à l'hôtel. À noter que l'on peut également se restaurer au bar de l'hôtel avec une carte de collations. 70 € en moyenne. Menus déjeuner à 35 € et 42 €.

Le Lulli au Grand Hôtel du Palais Royal

4, rue de Valois, 1^{er}. Tél. 01 42 96 15 35.

• De 12h à 14h30 et de 19h à 21h30

• Fermé samedi et dimanche • Prix moyen : 70 €.

SATURNE

17, rue Notre-Dame-des-Victoires, 2^e. Tél. 01 42 60 31 90.

• De 12h à 14h30 et de 20h à 22h30

• Fermé le samedi et le dimanche

• Prix moyen : 50 €.

TENDANCE Très vite, ce resto a été placé en orbite. Il est vrai que Sven Chartier et Ewen Le Moigne, qui officiaient auparavant au Racines, sont de sacrés pros, l'un aux fourneaux et l'autre côté vins. Dans un cadre épuré, ils proposent trois menus au déjeuner à 37 €, 55 € et 69 € et un menu unique au dîner à 60 €. Pas de noms pompeux ici, juste ceux des produits qui composent chaque plat. Comme on peut s'y attendre, quand c'est un ex-disciple de Passard qui est aux fourneaux, le résultat est convaincant. Lors de notre visite, les Saint-Jacques normandes et huîtres noires étaient parfaites, pleines de saveurs iodées et marines ; même chose pour les gnocchis à l'ortie, chèvre fermier et herbes sauvages, même si ce plat était un peu moins percutant que le premier. Bravo enfin pour le homard breton au céleri-rave et jambon cru, admirablement cuit. Quant au dessert betterave, hibiscus et rhubarbe, c'était un vrai bonheur. Une cuisine qui privilégie le produit dans sa simplicité tout en lui faisant jouer les stars devant une cour d'ingrédients bien choisis. Côté bouteilles, la cave constituée par Ewen est un modèle du genre, avec des vins pleins de caractère. Seul bémol : le service un peu longuet.

BIZAN

56, rue Sainte-Anne, 2^e.

Tél. 01 42 96 67 76.

• De 12h à 14h et de 19h à 22h

• Fermé dimanche et jours fériés

• Prix moyen : 45 €.

JAPONAIS Installé en lieu et place de l'ex-Isse, table nipponne favorite du célèbre couturier Kenzo, ce restaurant, n'a qu'une ambition : servir le meilleur de la gastronomie japonaise. Pour cela,



Bizan : Masahiro Adachi, grand maître sushi y officie.

son patron, Toshiro Kuroda, n'a pas lésiné sur les moyens : il a engagé Masahiro Adachi, grand maître sushi qui a même servi l'actuel empereur du Japon lors de son banquet d'intronisation, et pour être certain d'être au top, il a également embauché le cuisinier qui officiait auparavant à l'ambassade du Japon. Ce qui permet de déguster des sushis, sashimis (celui du jour à 30 €) et autres spécialités au poisson cru d'une qualité rare et quasi introuvable à Paris. Les formules très complètes déclinent une délicieuse palette de mets : soupe miso délicatement parfumée, hors d'œuvre Hassun, nigiri-sushi, sashimi, chirashi sushi, tempuras (beignets aériens de crevettes et de légumes), desserts au thé vert. Un dernier détail qui en dit long sur la volonté élitiste du Bizan : le wasabi, habituellement présenté en pâte, est ici proposé en racine avec une petite râpe traditionnelle en bois. Enfin, pour accompagner votre repas, essayez les sakés à base de riz fermenté : ils sont tout simplement exceptionnels, et vous bénéficierez même des conseils d'un sommelier. Un must ! Menus à 40 € au déjeuner, à 80 € au dîner.

Hotel Saint-Paul

Hôtel Saint-Paul Rive Gauche
43, rue Monsieur le Prince, Paris 6^e.
Tél. 33 1 43 26 98 64
Fax 33 1 46 34 58 60
contact@hotelsaintpaulparis.com
www.hotelsaintpaulparis.com

LITTLE PALACE HOTEL

Au cœur de Paris, dans le Marais, Le Little Palace Hôtel avec ses 49 chambres et 4 suites vous accueille dans un décor chic et contemporain, agrémenté d'illustrations de Gustave Klimt.

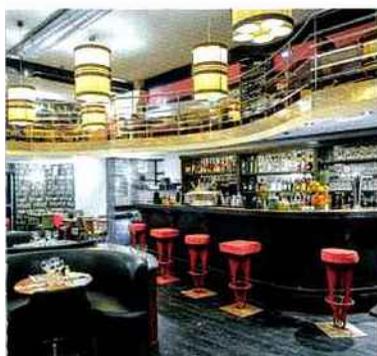
4, rue Salomon de Caus, Paris 3^e
Tél. 01 42 72 08 15-Fax 01 42 72 45 81
www.littlepalacehotel.com
info@littlepalacehotel.com

LE BELMONT

86, rue Réaumur, 2^e.
Tél. 01 40 41 90 90.

- De 12 h à 15 h et de 19 h à minuit.
- Fermé le dimanche à partir de 16 h.
- Prix moyen : 35 €.

TENDANCE Pro de la restauration aux États-Unis, Alfred Bernardin a débuté sa carrière parisienne avec une brasserie moderne dans le 16^e arrondissement avant de reprendre le fameux Food in shop Renoma Café Gallery. Toujours fasciné par les USA, il vient d'ouvrir, en plein cœur du Sentier, Le Belmont, un nouveau restaurant dans l'esprit new-yorkais. Un ex-showroom genre loft, très haut sous plafond et avec une immense façade vitrée sur la rue, qu'il a décoré façon bars à cocktails-restaurants de Manhattan, avec des sièges vintage chinés ici ou là. Une vraie réussite qui a déjà trouvé son public à l'heure de l'apéro. Jeunes loups de la



Le Belmont: pour grignoter des tapas et des plats tendance "world food".

pub et traders des environs s'y rencontrent pour des after-works sympas et chaleureux. La carte s'inscrit dans le même registre avec des tapas chaudes ou froides, ainsi que des mets venus d'ici et d'ailleurs. Alors lâchez-vous sur l'houmos maison (5 €) ou le guacamole avec ses chips de manioc, les gambas en fourrure (croustillante !) de quinoa, les impeccables mixed sliders burgers (14 €), sans oublier le bon cheese-cake au Philadelphia (10 €).

HOTEL NAPOLEON



40, avenue de Friedland,
75008 Paris
Tél. 33 (0)1 56 68 43 21
Fax 33 (0)1 56 68 44 40
www.hotelnapoleonparis.fr/
napolcom@hotclnapolcomparis.fr

3^e 4^e

HÔTEL DE VILLE,
LE MARAIS, BEAUBOURG,
BASTILLE, RÉPUBLIQUE

LE SERGENT RECRUTEUR ★

41, rue Saint-Louis-en-l'Île, 4^e.
Tél. 01 43 54 75 42.

- De 12h30 à 14 h et de 19h30 à 22 h
- Fermé dimanche et lundi
- Le soir menu unique à 115 €.

GASTRONOMIQUE Paris Capitale l'avait pressenti, le Guide Michelin 2013 confirme notre première impression en attribuant sa première étoile au Sergent Recruteur. L'ancienne taverne – restaurant qui accueillait jadis les troupes napoléoniennes – devenue par la suite un attrape-touriste, a rouvert après de lourds travaux de rénovation. Décoré avec brio par Jaime Hayon, ce restaurant a confié ses fourneaux au chef Antonin Bonnet passé par L'Oustau de Baumannière et The Greenhouse à Londres. Dans un décor mêlant murs en grosse pierre, luminaires design, tapisserie d'Aubusson, vases et de larges tables en bois, le chef fait des merveilles dans sa cuisine ultramoderne donnant sur la salle principale. Pas de carte mais plusieurs menus dans lesquels le chef donne libre cours à son inspiration. Les produits d'une fraîcheur exemplaire, issus de producteurs partenaires de la maison comme ceux du dernier pêcheur autorisé à travailler sur la Loire, donnent naissance à des plats créatifs et gourmands. Au moment du café même exigence : un mélange exclusif servi en trois versions, expresso, filtre ou déca. Le service, précis et aérien, est au diapason avec la cuisine du chef. Cette étoile devrait faire du Sergent Recruteur l'un des restaurants gastronomiques incontournables de Paris et pas seulement du quartier.

NOUVEAU



LE DORCIA : UN PETIT AIR DU PALM SPRINGS DES FIFTIES

Créé récemment par Cédric Saint-Marc, déjà propriétaire à Paris du Marcab et du Comptoir des Champs, ce restaurant a pour ambition de faire revivre à quelques pas de la Bourse, un peu de l'atmosphère rétro-chic des bistrot de Palm Springs à l'époque des fifties. Objectif atteint avec ce cadre cosy et élégant, qui conjugue des matières nobles dans des tons bois et beige, des tables rondes en marbre, des sièges en rotin et des banquettes recouvertes de lin. Et rien d'étonnant si le nom de ce restaurant vous semble familier. Il s'inspire du roman de Bret Easton Ellis, *American Psycho*, où un personnage n'arrive jamais à réserver une table dans un restaurant nommé Le Dorcia, toujours désespérément complet. N'avez aucune inquiétude, ici, vous arriverez bien à trouver une table pour goûter la cuisine néo-classique de bon aloi du chef Grégory Brousse. Et sans vous ruinez pour autant. La maison propose un unique menu carte à prix fixe et sans suppléments à 35 € (ou 27 € pour un plat plus l'entrée ou le dessert). Ainsi, après une gentille salade de haricots tarbais escortée d'une tranche de magret fumé, nous avons bien aimé cette pièce de veau (en réalité, une belle côte de veau), juste accompagnée d'un jus capiteux et de petits légumes de saison. Pour conclure notre repas, nous avons fait notre bonheur du dessert du jour : un généreux chou fourré d'une très bonne crème à la pistache. Une maison sérieuse et de qualité, assidûment fréquentée par les journalistes de l'AFP et du *Nouvel Obs* qui viennent en voisins pour y déjeuner, où l'on a même vu passer Laurent Ruquier. Menu à 25 € et formule à 20 € au déjeuner.

Le Dorcia

24, rue Feydeau, 2^e. Tél. 01 42 36 09 95.

- De 12h à 14h et de 19h30 à 22h
- Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 35 €.

INTERCONTINENTAL

PARIS
LE GRAND HOTEL

There is only one
Paris.
There is only one
InterContinental.



2, rue Scribe 75009 Paris
Tél : 01 40 07 32 32
Fax : 01 42 66 12 51
legrand@ichotelsgroup.com
www.paris.ichotelsgroup.com



Beaucoup: la vaste salle a des allures de loft new-yorkais.

BEAUCOUP

7, rue Froissart, 3^e.
Tél. 01 42 77 38 47.

• De 12 h à 14 h 30 (15 h le dimanche)
et de 20 h à 23 h (22 h 30
le dimanche) • Prix moyen 60 €.

TENDANCE Dans le quartier bobo chic du haut Marais, Julien Fouin et Ludovic Dardenay ont ouvert le restaurant Beaucoup devenu très vite the place to be. Dans cette salle rappelant un vaste loft new-yorkais, la clientèle jeune et trendy a déjà pris ses habitudes. La décoration soignée, signée Architecture studio, est un mix de meubles vintage, suspensions industrielles, banquettes bleu canard et fenêtres ateliers avec vue sur une jolie cour pavée. Après le succès de Glou et de Jaja – aujourd'hui en voie

les deux associés ont réussi leur pari. La carte fait la part belle aux produits de l'agriculture raisonnée et aux grillades cuites au barbecue. En entrée, on peut se laisser tenter par un gravelax de saumon bio avec sphères de betteraves, écume de lait d'amande et œufs de saumon (13 €) que l'on fera suivre d'un dos de cabillaud en feuille de bananier, poivrons rôtis, ananas et mesclun (24 €). Les desserts sont tout aussi convaincants avec, par exemple, les macarons coco ganache de mangue et sorbet passion (12 €). Du lundi au vendredi, la formule déjeuner 16 € ou 21 € (avec entrée et dessert) rend le lieu tout à fait abordable. Le service reste efficace et courtois. La charmante et très professionnelle serveuse garde toujours le sourire malgré les kilomètres parcourus dans cette grande salle. À noter, une très belle carte de cocktails proposés au bar et à table et un copieux brunch à 35 € (buffet + plats servis à table). Seul bémol: des tarifs à la hauteur de la hausse des prix de l'immobilier du quartier. En dehors des formules déjeuner abordables, il faut prévoir environ 60 € par personne, ce qui ne semble pas faire frémir le moins du monde les bobos!

5^e 6^e

QUARTIER LATIN,
LUXEMBOURG,
JARDIN DES PLANTES

TOYO

17, rue Jules-Chaplain, 6^e.
Tél. 01 43 54 28 03.

• De 12 h 30 à 14 h et de 19 h 30 à 22 h
• Fermé le dimanche midi et le lundi
• Prix moyen: 70 €.

JAPONAIS Depuis qu'il a ouvert cette table décalée, la presse gastronomique ne tarit pas d'éloges sur Toyo Nakayama, ex-cuisinier du fameux res-



Le Mange-Tout: une carte vouée à la cuisine gasconne.

culier de couturier Kenzo. La cuisine d'auteur de ce brillant professionnel est originale, belle et pleine de délicates saveurs nipponnes. Un conseil: réservez au comptoir! Vous pourrez ainsi observer à loisir Toyo et son équipe pendant qu'ils préparent votre repas dans une cuisine tout en longueur et entièrement ouverte sur la salle. Le repas compte un nombre important de mets qui figurent dans chaque menu (un amuse-bouche, deux entrées, deux plats et un dessert, par exemple, pour le menu du soir à 89 €). Notre repas nous a enchantés, mais après avoir vu passer devant nous la paella version nipponne, nous nous sommes promis de revenir très vite pour y goûter! Menus à 39 € et 49 € au déjeuner, 89 € et 110 € au dîner.

LE MANGE-TOUT

82, rue Mazarine, 6^e.
Tél. 01 43 54 02 11.

• De 12 h à 23 h • Fermé dimanche
et lundi • Prix moyen 45 €.

BISTROT Nous vous avons déjà parlé dans ces colonnes du décevant Pinxo Saint-Germain, clone du fameux Pinxo

Tuileries, ouvert par Alain Dutournier, double étoilé au Carré des Feuillants, et également étoilé au Trou Gascon. Toutefois, beaucoup de touristes en visite à Saint-Germain-des-Prés pensant que, vu son nom, le Pinxo était un restaurant exotique, Alain Dutournier a changé son fusil d'épaule et a renommé son bistrot germanopratin Le Mange-Tout. Il y compose une carte vouée à la cuisine gasconne. D'où une nouvelle visite des lieux. Rien n'a été changé au décor signé Alberto Bali, toujours aussi agréable dans un style épuré, juste agrémenté de quelques tableaux modernes, avec en prime une façade escamotable qui permet de transformer la salle à manger en une vaste terrasse dès qu'il fait beau. Seule la laide armoire à vin qui encombrait un coin de la salle a disparu. On a conservé la cuisine largement ouverte sur la salle, ce qui permet de voir l'habile cuisinier Fabrice Dubos, virevolter des fourneaux à la plancha, pour mitonner une cuisine aux accents aquitains particulièrement réussie. Nous avons apprécié la cassolette de chipirons façon pibales au gingembre frit, chips d'ail et piquillos

(14 €) et surtout la grande assiette "tout canard" (25 €), composée de magrets bien tendres et cuits rosé, juste soulignés d'un jus corsé, servis avec un beau morceau de confit croustillant et de cœurs du palmipède cuits à la plancha. Un must ! Et si ce dessert figure toujours à la carte, concluez votre repas sur les exquises fraises Gariguette en macaron pistaché et sorbet fraises au citron vert. Riche carte des vins et joli choix d'armagnacs.

LAPÉROUSE

51, quai des Grands Augustins, 6^e.
Tél. 01 43 26 68 04

- De 12h à 14h et de 19h30 à 22h
- Fermé samedi midi et dimanche
- Prix moyen : 100 €.

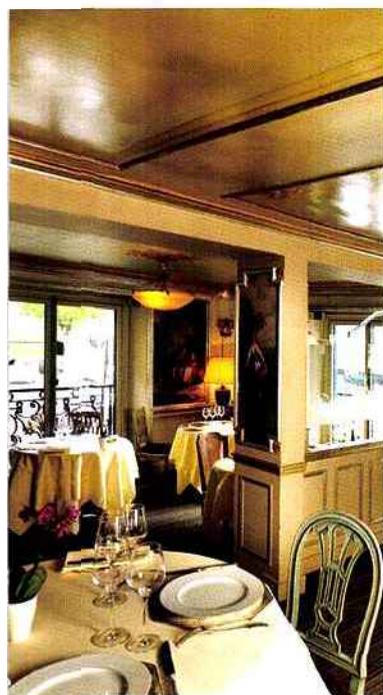
création d'une belle salle à manger à l'étage, a laissé sur les miroirs des salons les noms des belles de l'époque, qu'elles y gravaient à coup de diamant. Une tradition reprise par Kate Moss, qui a "dédiacé" le grand miroir du bar au rez-de-chaussée. On compte donc sur Jérôme Chabanel, à la tête du Lapérouse depuis deux ans, pour tenir fermement la barre. Saluons l'arrivée aux fourneaux de l'habile cuisinier Antony Germani, disciple de Joël Robuchon, qui signe une carte néo-classique de bon aloi. En témoigne l'impeccable foie gras de canard au citron bio confit et brioche feuilletée à la fleur de sel (39 €), l'exquise côte de veau façon Orloff rôtie au sautoir, escortée d'une bonne purée... inutilement aromatisée d'huile de truffe noire (58 €), et l'incontournable soufflé Lapérouse au praliné noisette (23 €), véritable must des desserts. La cave de la maison, d'une belle richesse, vous permettra avec les conseils du sympathique sommelier Mehdi Zerizer, de trouver les vins qui feront la meilleure escorte à votre repas. Menu à 115 €. Menu à 58 € et formule à 45 € au déjeuner en semaine.

TAOKAN

8, rue du Sabot, 6^e.
Tél. 01 42 84 18 36.

- De 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30 • Fermé le dimanche
- Prix moyen : 50 €.

CHINOIS En associant un nom millénaire de la symbolique chinoise avec un cadre d'inspiration moderne, Christophe Daine, ex-ambassadeur en Asie de plusieurs grandes marques de luxe et créateur de ce restaurant germanopratin, délivre un message clair : offrir aux plus fins palais, une cuisine asiatique qui s'inscrive avec élégance dans notre époque. Objectif atteint, pour cette nouvelle escale exotique au cadre zen et épuré, très élégante avec ses tables de couleur ébène qui contrastent avec le parquet en bois clair et le rouge intense des plaques translucides appliquées sur des murs gris clair. Pour mettre en scène une cuisine chinoise revisitée avec précision, Christophe Daine a fait appel à Tien-Dat Au, habile cuisinier qui officiait autrefois au Madame Ly, près de la place des Ternes. On peut d'ailleurs le voir virevolter du four au wok dans sa cuisine aux parois vitrées, où il prépare des mets épurés, épicés – juste comme il faut – et d'une rare finesse. Goûtez ses exquis raviolis style gyoza (10 €), puis le bœuf loc lac (27 €), version maison d'un grand classique de la cuisine vietnamienne, réalisé ici avec du filet de bœuf qui fond presque dans la bouche, sur des notes légèrement épicées : un vrai bonheur. Menus à 22 € et 27 € au déjeuner.



Lapérouse : le chef Antony Germani donne un nouveau cap en cuisine.

GASTRONOMIQUE Encore un changement de propriétaire et même, plus récemment, de chef dans cette institution parisienne qui, à l'image du célèbre navire gouverné par Jean-François de La Pérouse, a failli plusieurs fois faire naufrage ! Pourtant tout avait bien commencé pour ce restaurant fondé en 1876, qui allait devenir un véritable rendez-vous du gotha littéraire et des têtes couronnées au XIX^e siècle. La maison atteignait d'ailleurs son apogée en 1951 sous la houlette de Topolinski, en devenant triple étoilé au Michelin. Les raisons du succès : une grande cuisine, un cadre d'époque éblouissant et des petits salons réservés aux dîners et soupers galants ! La maison rénovée, notamment avec la



© PIERRE MONNETA

ALLARD ENTRE DANS LA GALAXIE DUCASSE

Véritable institution bistronomique, ce restaurant connu dans le monde entier avait vécu ses plus grandes heures de gloire à l'époque de Marthe, puis de Fernande Allard. Après être passé entre les mains de Claude Layrac, ce bistrot vient d'être repris par le célèbre cuisinier Alain Ducasse, qui collectionne et fait revivre avec succès les plus grandes adresses parisiennes comme Benoît, Aux Lyonnais, Rech... Et c'est très bien. C'est finalement toute la mémoire du Paris gourmand qu'il défend ainsi. Chez Allard, on ne cache rien : la cuisine est largement ouverte et fait face à la porte d'entrée. Ce qui permet de voir Lætitia Rouabah, brillante disciple de Ducasse, s'activer aux fourneaux avec la complicité de Didier Reminet, cuisinier historique de la maison. Alors installez-vous dans l'une des deux salles style rétro, et régal-



© PIERRE MONNETA

lez-vous avec les grands classiques signés Allard, comme les impeccables œufs cocotte aux champignons et mouillettes ailées (14 €), puis les incontournables cuisses de grenouille façon Fernande Allard (39 €) ou ce canard de Challans aux olives (32 €) qui joue les stars à la carte. Mais si le civet de lièvre figure parmi les plats du jour, n'hésitez pas ! Il était parfait, avec sa sauce giboyeuse et bien onc-

tueuse. Les desserts sont de la même veine, avec par exemple un parfait savarin (généreusement !) accompagné de crème fouettée et de rhum (la bouteille est même posée sur votre table). Comme le service piloté par Eric Bonneau, habile directeur de la galaxie Ducasse, est impeccable, le succès est assuré. Bien entendu, les touristes s'y pressent, mais l'on y croise également de vrais Parisiens comme Pierre Mazeaud ou Claude Brasseur qui vient en voisin. À (re)découvrir ! Menu à 34 € hors boissons au déjeuner.

Allard

41, rue Saint-André-des-Arts, 6^e. Tél. 01 43 26 48 23.

- De 12h à 14h et de 19h à 22h • Ouvert tous les jours
- Voiturier au dîner • Prix moyen : 60 €.



Luisa Maria : une belle collection de pizzas classiques et de délicieux antipasti, le tout à des prix raisonnables.

LUISA MARIA

12, rue Monsieur-le-Prince, 6^e.
Tél. 01 43 29 62 49.

• De 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h30 • Fermé le dimanche

• Prix moyen : 30 €

ITALIEN Unanimement plébiscité par les amateurs de pizzas, le restaurant Luisa Maria, de la rue Marie-et-Louise près du quai de Valmy vient d'ouvrir une annexe du nom de Luisa Maria à quelques mètres à peine du jardin du Luxembourg. Dans une grande salle pleine de caractère au décor vintage avec des petites tables en bois et de jolis luminaires, on peut y déguster une collection de pizzas classiques (caprese, vegetariana, di parma...), blanches (rucola, bresaola...) et calzoni. Ces pizzas dignes de Naples peuvent être accompagnées de délicieux antipasti ou substituées par des pâtes faites maison. La bonne nouvelle : des tarifs tout à fait raisonnables pour le quartier – entre 10 et 15 € la pizza – soit 20 à 25 % moins cher que chez Pizza chic de la rue Cassette que nous apprécions beaucoup. Le service est agréable et la clientèle très "rive de gauche". Autre

atout, une dizaine de tables est installé le long du trottoir alors que le soir, un petit salon au premier étage permet de boire l'apéritif entre amis. Un regret ? Malgré la pâte légère et croustillante, le pizzaiolo a la main un peu lourde avec l'huile d'olive. Malgré tout, Luisa Maria est l'une des adresses les plus sympathiques de cette rentrée 2013.



ES

91, rue de Grenelle, 7^e.
Tél. 01 45 51 25 74.

• De 12h à 14h et de 20h à 21h30

• Fermé dimanche et lundi

• Prix moyen : 65 €.

TENDANCE Finie l'époque où les cuisiniers japonais jouaient les seconds rôles à l'ombre de nos plus grands chefs. Aujourd'hui, ils partent à la conquête



Es : Takayuki Honjo et sa cuisine française très actuelle.

de Paris en ouvrant des restaurants qui mettent à l'honneur la gastronomie française avec un regard très actuel. Ainsi, après Kei Kobayashi installé dans son restaurant éponyme, ou plus récemment Katsuaki Okiyama à l'Abri, c'est au tour de Takayuki Honjo de se lancer dans l'arène. Ce jeune chef, arrivé à 20 ans à Paris par passion pour notre cuisine, a mis tous les atouts de son côté en se constituant déjà un CV en béton : d'abord l'école Ferrandi, puis l'Astrance avec Pascal Barbot, le Petit Nice de Gérald Passédat à Marseille, le Mugaritz en Espagne, et enfin le Noma au Danemark. Que des grands noms de notre époque. Un brillant parcours conclu par l'ouverture de son propre restaurant au cœur du beau 7^e, où il nous accueille dans un cadre albâtre du sol au plafond. Au Es – le "ça" dans le langage freudien – comme le veut la tendance actuelle, pas de carte mais des formules qui proposent de quatre à huit assiettes, bien mises en scène selon le marché et l'humeur du chef. Alors au gré des jours, vous pourrez peut-être apprécier une soupe de maïs, lait d'amande et jasmin ; de la

barbue à l'émulsion de crevettes grises, endives caramélisées et huile de combawa ; du pigeonneau sauce cacao, asperges vertes et sauvages, le tout présenté dans un bel esprit graphique et épuré. Les desserts séduisants comme la gelée de framboises et fraises des bois sont signés par Yukiko Sakka, habile pâtissière qui a fait ses classes chez Pierre Gagnaire. Une table forcément à découvrir... à condition de s'armer de patience. Il n'y a que vingt couverts. Et ça se bouscule au portillon ! Menus à 45 € (à midi), 65 € et 85 €. en 6 ou 8 services à 75 € ou 95 €.

ROSE BAKERY TEA ROOM

Le Bon Marché Rive Gauche, 2^e étage, 24, rue de Sèvres, 7^e.

• De 10 h à 19 h • Fermé le dimanche • Sans réservation

TENDANCE La Rose Bakery Tea Room est aujourd'hui ce qui se fait de mieux dans le registre bio-healthy à Paris. L'univers très simple et bric-à-brac des du concept Rose Bakery, avec murs en béton et cagettes de légumes, laisse place ici à un décor très Rive gauche signé Émilie Bonaventure avec peinture blanche, grandes fenêtres et tables design. Sur un îlot central, on retrouve les incroyables pâtisseries anglo-américaines de la maison : délicieux scones, muffins, tartes aux fruits, carrot cakes... À midi, on peut également y déguster d'excellentes tourtes, salades et risotto 100 % bio. Pour aller jusqu'au bout de la diététique, vous accompagnerez votre repas d'un jus de légume bio épinard, avocat, concombre, pomme verte. Bref, un sans-faute malgré la forte affluence le samedi. Une bouffée d'oxygène en terme d'offre dans un quartier trop connu pour ses tables bourgeoises et sans relief. Et la plupart des desserts sont en vente à emporter. Dans Paris, d'autres adresses pour succomber à Rose Bakery au 30, rue Debelleye dans le 3^e ; 46, rue des Martyrs dans le 9^e et au 10, boulevard de la Bastille dans le 12^e.

8^e

CHAMPS-ÉLYSÉES,
MADELEINE,
TRIANGLE D'OR

114 FAUBOURG ★

Au Bristol. 114, rue du Faubourg-St-Honoré, 8^e. Tél. 01 53 43 44 44.

• De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

• Fermé le samedi et le dimanche
midi • Voiturier • Prix moyen : 100 €.



114 Faubourg : brasserie chic et contemporaine de l'hôtel Bristol.

GASTRONOMIQUE Le 114 Faubourg, au décor floral et coloré, est la brasserie contemporaine chic de l'hôtel Bristol. Plébiscité par cette belle clientèle, le 114 Faubourg rencontre un succès mérité. La carte d'Éric Desbordes, supervisée par Éric Frechon, propose une cuisine d'une fraîcheur exemplaire à l'instar de la soupe d'artichaut-poivrade, émulsion à la truffe, des Saint-Jacques rôties, lentilles vertes du Puy au jus de truffe ou de la joue de veau braisée au vin rouge, linguines maison à la crème de truffe blanche, sans oublier les desserts, merveilleux : biscuit mi-cuit au chocolat, crème glacé au café et baba au vieux rhum brun. Sous la houlette de son directeur de salle, Patrice Jeanne, le 114 Faubourg offre un service digne du palace : efficace et personnalisé selon l'attente de chacun. Les hommes d'affaires pressés seront ravis de déjeuner en une heure tandis que le soir, le 114 se transformera en écrin romantique. Les amateurs de vins ont rendez-vous chaque premier lundi du mois pour une soirée œnologique mettant à l'honneur des vins peu connus, sélectionnés par Marco Pelletier, le célèbre chef sommelier du palace. Au déjeuner, un menu à 52 €.

LAZARE

Parvis de la Gare Saint-Lazare, 8^e. Tél. 01 44 90 80 80.

• De 7h30 à minuit • Ouvert tous les jours • Voiturier • Prix moyen : 40 €.

BISTROT Si l'idée d'aller déjeuner ou dîner dans la galerie commerciale de la gare Saint-Lazare peut dérouter, la réputation de la cuisine d'Éric Frechon, chef triplement étoilé du Bristol, sert de locomotive dans ce "désert gastronomique". Depuis son ouverture pas un magazine n'a manqué d'en parler et le restaurant affiche complet midi et soir. Éric Frechon et ses partenaires ont eu la bonne idée de concevoir une carte gourmande et accessible et de demander à la décoratrice Karine Lewkowicz de créer un cadre contemporain adapté à tous les rythmes de la journée. Objectif atteint, avec une salle à manger où le bois domine, un bar, un espace lounge pour se reposer dans de profonds canapés en cuir noir, et même un coin épicerie où acheter des produits sélectionnés ou estampillés Éric Frechon. Dans l'assiette un sans faute du début à la fin. Remarquable assiette de fruits de mer apprêtés de différentes façons. Tartare de bœuf escorté de pommes paille et de roquette, cabillaud rôti, sauce vierge et salade de tétragone mi-cuite, tiennent toutes leurs promesses comme les succulents mini-babas au rhum. Un semainier à prix fixe (18 €) égraine quenelles de brochet le lundi, foie de veau le mardi, brandade de morue le vendredi. Victime de son succès le Lazare offre un service courtois, mais encore un peu lent quand il s'agit de prendre le train ! Le Lazare a tout pour devenir l'un des must des Parisiens.

MISS KŌ

49-51, avenue George-V, 8^e. Tél. 01 53 67 84 60.

• De 12h à 14h30 et de 19h à 1h.

• Ouvert tous les jours

• Prix moyen : 50 €.

TENDANCE Ce spot gourmand, créé par Claude Louzon, est sûrement l'une des plus belles réussites de Starck. Immense, la maison aligne à l'entrée un petit coin salon, puis sur le côté droit, un bar suivi d'une gigantesque et haute table d'hôtes de 26 mètres de long, incrustée d'écrans télé où défilent des émissions japonaises. En face, le long d'un mur en béton gris anthracite, on découvre un impressionnant alignement de tables et de chaises en formica. Une superbe fresque de David Rochline, de grandes armoires en aluminium et même une théière-lampe créent une ambiance unique. L'habile cuisinier Fabrice Monot a composé avec brio une carte de spécialités nippo-asiatiques, alignant, une agréable soupe coco et crabe cake au curry rouge, voire une exquisite meringue moelleuse en guise de dessert. Brunch à la carte le dimanche.

ON EST "TOUS CÉLÈBRES" À LA PETITE MAISON DE NICOLE

Intemporel spot branché, où se retrouve depuis des décennies le Tout-Paris des affaires, de la presse, de la pub et du show-biz, le célèbre Fouquet's s'offre une double vie en 2013, en se transformant au dîner en Petite Maison de Nicole, côté avenue George-V. Et, il n'y a pas que la carte qui change ! Une véritable métamorphose se joue l'après-midi avec un nouvel habillage pour les tables et les chaises, sur le dossier desquelles on peut lire la mention "Tous célèbres ici". Alors au dîner, place à la Cuisine Nissarde de Nicole Rubi, célèbre restauratrice niçoise, qui a composé une carte où figurent ses plus grandes spécialités. Elles sont parfaitement mises en scène par le talentueux chef Jean-Yves Leuranguer, MOF et ex-disciple de Christian Willer à la Palme d'Or à Cannes. Ici, ce sont d'abord les clients qui ont du talent. Si vous aimez les ambiances people, vous ne serez pas déçus : Beyoncé, Catherine Deneuve, Jay-Z, Daniel Auteuil, Robin Thicke, Jean-Paul Gaultier... Tout le gotha international semble s'être donné rendez-vous au Fouquet's. En tout cas, et comme nous, vous aimerez les remarquables artichauts violets en salade et anchoïade (18 €), le thon cuit rosé comme un tournedos (42 €), le typique osso bucco pomodoro (48 €) ou le délicieux tiramisu maison (17 €). Si vous voulez goûter un peu de tout en une seule fois, choisissez le généreux menu dégustation de Nicole (72 €)... c'est top ! Du jeudi au samedi, c'est ambiance musicale avec un DJ et un quatuor de chanteurs et musiciens dans un registre très actuel. Un service impeccable, une carte des vins pour toutes les soifs et toutes les bourses et une ambiance chics confirment, s'il en était encore besoin, l'excellente réputation de la maison.

La Petite Maison de Nicole

46, avenue George-V, 8^e. Tél. 01 40 69 60 88.

• De 20h à minuit • Ouvert tous les jours

• Voiturier • Prix moyen : 90 €.



NOUVEAU



MARLOE : DES PLATS QUI ONT DE BONS ARÔMES

Ne vous perdez pas en conjectures sur l'origine du nom de ce bistrot : il s'agit juste de l'anagramme de L'Arôme, restaurant voisin et étoilé au Michelin, qui appartient également à Éric Martins et Thomas Boullault. Ici, ces deux remarquables professionnels de la restauration ne chassent pas les étoiles. Leur ambition est juste de délivrer un délicieux message gourmand, dans une ambiance agréable et autour d'une assiette de qualité. Objectif atteint déjà côté déco. Le cadre chic mais décontracté mêlant des couleurs rouge et bleu assez vives, des tables en bois ceinturées de métal, avec en prime au centre de la salle, une sorte d'autel albâtre où trône une machine à trancher le jambon de belotta. Même réussite côté carte, grâce à la cuisine de l'habile chef Jérôme Salmagne, ex-second de Thomas Boullault à l'Arôme. Nous n'avons que du bien à dire des queues de gam-



bas en penko, escortées d'une mousseline Dubarry et d'un caramel kikkoman/citron vert (16 €), puis de la parfaite et tendre pièce de bœuf black angus au jus au cassis (29 €), servie avec une très bonne purée maison. En guise de dessert, nous avons choisi une succulente tarte à l'ananas et sorbet piña colada, ce qui nous a permis d'échapper aux (trop) nombreuses verrines qui étaient à la carte ce jour-là. En tout cas, la maison a déjà beaucoup de succès, avec des déjeuners qui réunissent de nombreux employés et de cadres des bureaux du quartier. Le soir c'est plus calme, la maison se prêtant alors parfaitement aux diners en tête à tête ou entre amis. Les fumeurs comme les adeptes des repas en plein air, apprécieront les agréables terrasses en façade, dont une avec chauffage.

Le Marloe

12, rue du Commandant Rivière, 8^e.
Tél. 01 53 76 44 44.

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30 • Fermé samedi et dimanche • Voiturier • Prix moyen : 50 €.

LA SCÈNE

À l'hôtel Prince de Galles.
33, avenue George V, 8^e.
Tél. 01 53 23 78 50.

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30 • Fermé samedi midi et dimanche • Prix moyen : 110 €.

GASTRONOMIQUE Le restaurant de l'hôtel Prince de Galles, après deux ans de travaux, est superbement mis en scène par le décorateur Bruno Borriane. On aime en particulier la grande cuisine centrale en marbre blanc coiffée d'un rideau en cristal de Murano, totalement ouverte sur une salle à manger où les tables en marbre de Carrare et les sièges en cuir blanc contrastent avec les tons boisés des murs. Un cadre surprenant, vraiment très chic mais pas guindé pour deux sous. On a adoré ! Stéphanie Le Quellec, brillante lauréate de Top Chef 2011, en est le chef exécutif. Cette cuisinière d'une trentaine d'années a bien retenu les leçons de ses maîtres Philippe Legendre et Philippe Jourdin. Elle signe une carte où tout fait envie. Nous vous conseillons le remarquable menu en quatre services à 125 €. On a apprécié une jolie entrée autour de l'œuf (36 €), constituée d'asperges vertes et de morilles fraîches; puis un délicat turbot sauvage cuit à l'os (58 €), servi avec de l'artichaut, des écrevisses et un jus crémeux et capiteux ponctué de noisettes du Piémont. L'impeccable ris de veau (56 €), servi bien doré, s'associait à merveille avec des asperges blanches et une originale mousseline de dattes. Les fraises des bois (22 €), accompagnées de rhubarbe pochée à la fleur d'orange et d'un feuilletage caramélisé, montraient tout le talent du jeune pâtissier Yann Couvreur. Joli choix de vins conseillés par le sommelier Philippe Marques et service efficace parfaitement piloté par Pascal. L'une des plus belles nouveautés 2013. Menus à 60 € (déjeuner), 125 € et 165 €.

9^e 10^e 18^e

OPÉRA, PIGALLE,
MONTMARTRE,
GRANDS BOULEVARDS

LE GARDE TEMPS

19 bis, rue Pierre-Fontaine, 9^e.
Tél. 09 81 48 50 55.

• De 12 h à 14 h et de 19 h à 23 h
• Fermé samedi et dimanche
• Prix moyen : 32 €.

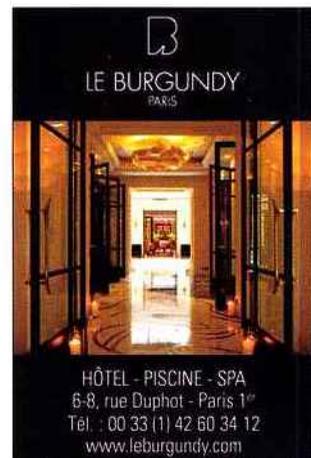
BISTROT La nouvelle équipe qui a repris ce bistrot sympa a su appliquer la bonne formule pour redonner du tonus à la maison, qui affiche désormais complet au quotidien. Il est vrai que Marc Rosenzweig et Benoît Gauthier, toujours aux commandes du fameux Grand Pan, sont de sacrés pros, et ont insufflé une âme à cette escale bistronomique. Une maison au cadre chaleureux, avec une salle à manger tout en longueur, des murs en pierres apparentes ou en briques rouges et, tout au fond, une cuisine largement ouverte sur la salle. Au programme, que du bon et du pas cher du tout grâce à une carte à prix fixes : 8 € pour les entrées et les desserts, 16 € pour les plats, dans un registre classique revisité très réussi. Une véritable affaire, pour se régaler par exemple d'un saumon mariné à la cardamome agrémenté d'une purée de cresson et de crème acidulée, puis d'un joli foie de veau, tranché bien épais et servi légèrement rosé avec une mousseline de pommes de terre à la graine de moutarde, et enfin d'un excellent feuilleté aux pommes et glace au caramel à la fleur de sel. Comme l'ardoise de la maison change fréquemment, on peut même y revenir souvent sans risque de lassitude, ce qui ne manque pas de faire le bonheur de la clientèle très parisienne qui affectionne déjà cette bonne maison. Une



HOTEL D'AUBUSSON
PARIS

An exceptional location in the heart of Saint-Germain-des-Près, discover the 49 rooms and suites, our 17th century sitting room, 200 m² (2153 SqFt) of meeting facilities, our freshly redecorated patio and our bar the "Café Laurent" with its enjoyable atmosphere and its concerts from Wednesday through Saturday...

HÔTEL D'AUBUSSON
33 rue Dauphine - Paris 6th
Tél. + 33 1 43 29 43 43
Fax + 33 1 43 29 12 62
reservations@hoteldaubusson.com
www.hoteldaubusson.com



HÔTEL - PISCINE - SPA
6-8, rue Duphot - Paris 1^{er}
Tél. : 00 33 (1) 42 60 34 12
www.leburgundy.com



Le Garde Temps : une valeur sûre du quartier Blanche-Pigalle.

carte du jour pimente le tout avec des mets encore plus raffinés comme cette succulente fricassée de morilles couronnée d'un espuma aérien ou ce ris de veau rôti au beurre demi-sel et légumes du moment. Une valeur sûre du quartier Blanche-Pigalle, qui détonne avec bonheur des adresses à touristes des environs. Très belle carte de jolis crus de propriétaires et de vins naturels. Formule à 19 €.

PRÉMICES

24, rue Rodier, 9^e
Tél. 01 45 26 86 26

• De 12h15 à 14h30 et de 20h à 23h30. • Fermé samedi, dimanche et lundi midi. • Prix moyen : 50 €.

TENDANCE Diplômé d'HEC avant de travailler chez Morgan Stanley, Alexandre Weill n'avait qu'une passion : la cuisine ! Alors un jour, il entreprend des études de cuisinier : CAP à Ferrandi, puis passage aux fourneaux de quelques grandes tables comme Troisgros, le Ritz, la Bigarrade ou Apicius. Et le voilà à la tête de ce restaurant au cadre cosu et confortable, où il signe une carte d'auteur réalisée à quatre mains avec Alexandre Kerbouz. Il a confié à Lætitia Ferreira, jeune, souriante et très compétente sommelière, la responsabilité de la salle et la gestion d'une carte des vins remarquable qui ne compte pas moins de 200 références. Côté plats, choisissez sans hésiter le menu à 48 € (ou 53 € pour la version queue de homard européen en guise de plat), qui donne la possibilité de piocher à sa

guise dans toute la carte. Choix, certes, un peu limité, mais plaisir assuré avec l'agréable bouillon à la mode thai et ses sushis de pattes de homard (15 €), le persillé de bœuf sauce béarnaise (25 €), et le paris-brest maison (12 €). Une bonne adresse dans un quartier où les restaurants fréquentables ne pullulent pas. Formule à 24 € au déjeuner.

LE BRAISEVILLE

36, rue Condorcet, 9^e.
Tél. 09 50 91 21 74.

• De 12h à 15h et de 19h à 23h30
• Fermé le samedi midi
et le dimanche • Prix moyen : 37 €.

TENDANCE Prenez Philippe Baranes, déjà auteur de beaux succès de la bistronomie parisienne, et Karim Habibi, scientifique de formation mais passionné de gastronomie, tous deux aux commandes de la maison. Ajoutez Romuald Sanfourche, jeune cuisinier hypercréatif au passé déjà éloquent. Agitez le tout et vous obtenez ce restaurant décalé. Outre la déco très mode (sol en béton ciré, murs orange vif, grand bar convivial et cuisine largement ouverte sur la salle), c'est surtout côté carte que ça décoiffe. Ici, on oublie les notions d'entrée ou de plat, tout étant proposé en raciones (sic !), genre tapas XL. Autre originalité : tout, ou presque, est cuit sur la plaque d'un grand four chauffé à la braise. Une méthode encore inédite à Paris : excellents oursins en coque aux saveurs bien iodées (9 €), magret des Landes flanqué d'épinards et de shiitakes finement émincés (12 €) ou amusante crème d'avocat, accompagnée d'une exquise boule de meringue farcie de crème glacée banane passion (7 €). Reste que cette technique de cuisson a ses limites et qu'il n'est pas facile, par exemple, de faire fondre le gras de la peau du magret de canard. Mais une cuisine d'auteur qui se décline au quotidien, ça expose forcément à de petits bémols. L'essentiel est que l'on passe un bon moment dans ce nouveau spot branché. Formule bento très abordable à 15 € au déjeuner.

LA RÉGALADE CONSERVATOIRE

Restaurant de l'hôtel de Nell.
7-9, rue du Conservatoire, 9^e.
Tél. 01 44 83 83 60.

• De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
• Fermé samedi midi et dimanche.
• Voiturier • Prix moyen : 35 €.

BISTROT Année après année, Bruno Doucet essaime ses restaurants La Régalade dans la capitale. Après avoir repris cette institution créée par Yves Camdeborde puis ouvert la Régalade Saint-Honoré, le chef installe ses fourneaux dans le cadre original de l'hôtel de Nell dans le 9^e arrondis-



La Mère Denis : clientèle de bobos assidus et adeptes de plats plutôt classiques.

sement. Si les propriétaires de ce tout nouveau boutique-hôtel ont confié la décoration à Jean-Michel Wilmotte – connu pour son design épuré généralement aux antipodes des décors de bistrot – ils ont néanmoins tenu à offrir à cette nouvelle Régalade un certain charme avec un sol en damier noir et blanc et des tables en bois. Fort heureusement, on échappe à un restaurant d'hôtel aseptisé de plus ! À La Régalade Conservatoire, on retrouve une formule éprouvée avec un menu entrée-plat-dessert au prix imbattable de 35 € ; un tarif dont devraient d'ailleurs s'inspirer d'autres restaurateurs parisiens ! Après la fameuse terrine servie à discrétion, les entrées au nombre de cinq – dont des gambas sautées au piment d'Espelette – et les six plats au choix – dont une selle d'agneau à la polenta et légumes de pays – sont des références dans le registre de la bistronomie. Les desserts, à l'instar du fameux riz au lait, sont aussi réussis que les plats. Quant à la clientèle, que dire si ce n'est un mix entre bobos du 9^e, clients de l'hôtel et "bistronomes".



La Régalade Conservatoire : son chef Bruno Doucet.

LA MÈRE DENIS

75, rue du Faubourg-Saint-Denis, 10^e. Tél. 09 51 46 29 99

• De 12h à 14h30 et de 19h à 23h
• Toujours ouvert • Prix moyen : 35 €.

TENDANCE Après la Bastille, Oberkampf et Ménilmontant, le boboland de l'est parisien poursuit sa progression en glissant vers le quartier du Faubourg Saint-Denis, où les adresses bistronomiques se multiplient à l'envi. Mais ne vous y trompez pas, malgré ce nom un rien franchouillard évocateur d'une fameuse publicité des seventies, c'est une adresse actuelle, avec une terrasse très courue aux beaux jours. À l'arrière, un mini-bar planté dans une salle à manger un peu déstructurée, qui oppose un mur bleu tendre constellé d'affiches rétro à un autre en carreaux de faïence noir et miroirs. Le sol est en bois brun à larges lattes avec un coin en carrelage à l'ancienne. Les tables en bois clair sont ceinturées par de confortables banquettes ébène ou des chaises bistros. À la carte, on la joue plutôt dans un registre classique, avec du "pas mal" comme les agréables œufs mayonnaise à l'ancienne (6 €), ou un crumble aux pommes très "fruité" (7 €), du "pas top", comme le merlan de bœuf poêlé pommes frites (15 €) – un morceau de viande dit du boucher – quelconque qui ne nous a pas emballés, et aussi du "très bien" comme cette superbe côte de cochon pata negra et pommes grenailles (18,50 €) : une côte épaisse, très grasse vu ses origines, avec des parties maigres succulentes : demandez quand même à ce qu'elle soit cuite à point, elle n'en sera que meilleure. Une adresse donc tout à fait recommandable, que ce soit pour prendre un verre entre amis, comme pour un sympathique repas sans se ruiner. La maison a déjà trouvé son public avec une belle clientèle de bobos qui fréquente ce bistrot avec assiduité. Formule de 15 à 18 € au déjeuner.

NOUVEAU



PRIVÉ DE DESSERT, UN LIEU DE HAUTE GOURMANDISE

Privé de dessert... ce qui peut être une menace pour les enfants pas assez sages est devenu grâce à Séphora Nahon, une promesse de bonheur ludique et gourmand. Bien qu'ayant fait une école de commerce, cette jeune entrepreneur avait envie d'ouvrir un restaurant où les mets seraient détournés et déguisés – de l'entrée jusqu'au dessert – en pâtisseries. Une vraie gageure, finalement assez réussie et bien mise en scène par le jeune chef François Cresp. En tout cas, ça fait le buzz. Beaucoup de "d'jeuns" (et même de plus âgés!) sont au rendez-vous de ce bistro au look décontracté avec des tables en fer et, tout au fond, un mur de briques laqué blanc. En guise d'entrée, nous avons goûté l'éclair cocktail, fourré de gambas, de tartare d'avocat et d'agrumes, escorté d'une sauce pequillos (12 €). Fun et agréable! Si vous aimez les burgers, commandez un saint-honoré burger: des petits choux en couronne fourrés de mini-burgers au cheddar. Vraiment bien vu et même bon, selon nos voisins. De notre côté, nous avons opté pour le nougat de poulet et gâteau de riz façon risotto (15,50 €). Là, l'illusion est presque parfaite, ce plat, genre flan au poulet truffé de pistaches, fruits secs, étant présenté sous forme d'un palet blanc. Au goût, c'est assez plaisant, mais l'ensemble est un peu mou et on aimerait bien sentir quelque chose croquer sous la dent. Le "gâteau" de riz qui l'accompagnait était un peu sec, et n'avait qu'une lointaine parenté avec un risotto. Le meilleur était finalement à venir à l'heure du dessert (dont nous ne nous sommes pas privés!), avec une succulente pavlova à la meringue bien souple au centre, généreusement coiffée de bonne crème fouettée (8 €). On en redemande! Une adresse à découvrir, car c'est vraiment amusant, inédit et pas très cher.



Privé de dessert

4, rue Lallier, 9^e.
Tél. 01 45 26 84 43.
• De 19h à 23h • Fermé dimanche et lundi
• Prix moyen : 35 €.

ABRI

92, rue du Faubourg-Poissonnière, 10^e. Tél. 01 83 97 00 00.

• De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
• Fermé dimanche et lundi soir
• Prix moyen : 38,50 €.

TENDANCE Tout le monde en parle. Et pourtant, bien peu de gourmands ont déjà pu dîner à l'Abrî: normal, la salle fait à peine une vingtaine de couverts. Alors un conseil, si vous voulez découvrir ce nouveau spot parisien, attendez le premier jour du mois, pour téléphoner et réserver votre table pour les semaines suivantes. Autrement, c'est mission impossible! Un succès fou, donc, pour ce restaurant qui ne fait pourtant rien pour être remarqué: sa façade bleu vif encadrée de murs grisâtres reste anonyme, à l'image de la salle à manger simple et propre avec ses tables et ses chaises en bois, son centre étant occupé par une cuisine totalement ouverte. Aux commandes: Katsuki Okiyama, super chef d'origine japonaise formé dans de grandes maisons comme Robuchon, Taillevent et, en dernier lieu, à l'Agapé Substance; associé avec Ryo Morishita qui officie en salle. Et pour viatique d'un superbe voyage gourmand, un unique dîner-dégustation "surprise" à seulement 38,50 €. Un prix presque incroyable, pour un remarquable dîner composé de trois entrées, d'un poisson, d'une viande et d'un dessert... Et tout ce qui est servi est vraiment bluffant, du niveau des meilleurs restaurants de Paris. Nous n'avons que du bien à dire de la délicieuse mise en bouche composée de crabe frais, de fines rondelles de navet et d'un fin sabayon, de l'exquis duo de noix de Saint-Jacques juste snackées et cuites à la perfection, escorté d'une émulsion de carotte et d'un espuma de cerfeuil, du parfait tronçon de lotte et topinambour, du délicat agneau de lait grillé, servi légèrement rosé, avec poireau crayon, navet et rutabaga le tout rehaussé par un jus capiteux, comme du succulent gâteau au chocolat qui ferait le ban en fanfare avec sa glace au chocolat et ses tuiles croquantes. Sûrement la meilleure et la plus délicieuse affaire de Paris à l'heure actuelle. Formule sandwich à 13 € et menu à 22 € au déjeuner.

JEANNE B

61, rue Lepic, 18^e.
Tél. 01 42 51 17 53.

• De 9h à 22h30 • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 30 €.

BISTROT Tel Midas, Frédéric Hubig transforme tout ce qu'il entreprend en pépites d'or. Après Astier, Café Moderne, Jeanne A, Sassotondo, voici que ce "serial entrepreneur" a gravi la rue Lepic dans le Montmartre non touristique pour planter son tout nouveau Jeanne B. Cette dernière adresse bénéficie des mêmes ingrédients ayant contribué au succès du Jeanne A: un cadre contemporain et chaleureux, des petits plats de qualité, un



Jeanne B: une épicerie qui fait aussi restaurant ou vice versa!

espace de vente à emporter, un service efficace et une grosse dose de professionnalisme. On pourrait d'ailleurs dire que le Jeanne B est le restaurant-épicerie dans toute sa splendeur! Si, ici, les grandes baies vitrées et le bleu de la façade du Jeanne B le différencient de sa grande sœur, la carte déroule les mêmes classiques: de délicieuses terrines, le véritable jambon de Paris, le poulet pattes noires à la broche, le gigot d'agneau de lait des Pyrénées, des tourtes faites maison ainsi que le croque-homard... Autre originalité: le vin servi au verre provient d'un magnum ou d'un jéroboam. L'autre tour de force de Frédéric Hubig est de pratiquer des prix légers avec une formule à 15 € le midi et des menus, à 19 € et 23 €. Après ce bon repas, on n'oubliera pas de passer par l'épicerie-traiteur, histoire de prolonger cette délicieuse expérience chez soi.

LES TANTES JEANNE

42, rue Véron, 18^e.
Tél. 01 42 51 14 21.

• De 12h à 15h et de 19h à 23h30.
• Ouvert tous les jours
• Prix moyen : 45 €.

BISTROT On avait connu Octave Kasakolu à l'époque où il tenait le restaurant Marguerite sur un autre versant de la Butte Montmartre. Avec sa compagne Laetitia Rioult, il vient de déménager au cœur des Abbesses, à quelque pas de la fameuse rue Lepic. Ici pas de déco tendance ou arty, mais un vrai cadre bistrotier, chaleureux comme tout avec ses tables en bois clair, ses banquettes rouges capitonnées, ses canapés Chesterfield, et toute une col-

lection de chaises dépareillées à la Andy Warhol. Une déco sympa et sans-çaçon, qui met les clients à leur aise. Bien que formé à l'école du grand cuisinier Henry Faugeron, le patron a choisi de privilégier les viandes, en proposant une belle diversité de morceaux choisis issus des meilleures races bovines. Une véritable aubaine pour les amateurs de grillades, qui peuvent ainsi mettre en compétition une entrecôte issue de race limousine, black Angus ou même wagyu façon Kobe. Après une terrine de foies de volaille au piment d'espelette (9 €), c'est d'ailleurs cette belle entrecôte wagyu (49 € les 200 g), que nous vous recommandons. Certes, c'est une viande assez chère, mais il faut savoir qu'il s'agit là de bœuf nourri aux céréales et qui est même, en principe, massé à la main pour donner à la viande plus de tendreté et de persillé. L'essayer c'est l'adopter... et la maison commence à se faire une belle clientèle de Parisiens pur jus, amateurs de bonnes viandes. À l'heure du dessert optez pour la compotée de fraises au citron (9 €), qui conclura votre repas sur une agréable note de fraîcheur.

de l'émission Top Chef 2011 sur M6, s'étaient réjoui lorsqu'il avait ouvert son propre restaurant en juin 2012. On serait d'ailleurs davantage tenté de qualifier son établissement de table d'hôtes avec, de plain-pied, une sorte de bar à manger campé devant la cuisine ouverte et deux grandes tables au sous-sol où l'on s'installe à la bonne franquette avec d'autres convives dans un cadre de bistrot tendance et épuré. Dès son ouverture, l'endroit a été pris d'hôte par les bobos du quartier, les curieux en tout genre et bien entendu les supporters de Pierre-Sang. Ce dernier, très accessible, va bien volontiers au contact de ses clients : serrant quelques mains par ici, commentant son plat par-là, devisant même, un verre de vin à la main, avec ses nouveaux aficionados une fois le service terminé. Du côté de l'assiette, le registre est résolument bistronomique, mais servi en mini-portion façon tapas (environ 5 € l'assiette), ce qui permet d'apprécier en un même repas une large palette de mets assez créatifs, comme : un granité de tomate, basilic, huile d'olive (excellente) et mortadelle ; un émincé de bœuf, sauce soja, piment cacahuètes et pétales d'ail frit ; ou encore une queue de bœuf braisée avec giroles et polenta. Bons desserts également, mais que l'on aurait aimé un peu plus expansifs, à l'image du reste. Très belle sélection de vins au verre à prix raisonnables, bien commentés par le jeune responsable de salle Maxime Guignard (un ancien de chez Gagnaire et Alléno). Au déjeuner, menu à 20 €, 25 € et 35 € selon son appétit (2, 3 ou 5 plats). Le soir, formule à 35 € en 6 plats si l'on vient entre 19 h et 21 h 30, en 4 plats à partir de 21 h 30. Attention, la réservation étant impossible, mieux vaut venir tôt ou en fin de service ! Si l'on vient à plus de six, il est préférable de prendre contact avant.

11^e

BASTILLE,
OBERKAMPF

RESTAURANT PIERRE SANG IN OBERKAMPF

55, rue Oberkampf, 11^e.
Tél. 01 48 07 12 04.

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30 • Sans réservation

• Fermé samedi midi, dimanche midi et lundi • Prix moyen : 35 €.

BISTROT Les fans de Pierre-Sang Boyer, brillant finaliste d'origine sud coréenne



Restaurant Pierre Sang in Oberkampf : le chef aime discuter avec ses clients.

NOUVEAU



MADAME SHAWN, ESCALE THAÏ DANS LE 11^E

Née en Thaïlande, Madame Shawn a travaillé dans quelques-uns des plus grands restaurants thaïs de Paris après son arrivée en France, avant de se mettre à son compte. Le succès a été immédiat. Aujourd'hui pas moins de huit restaurants à son nom à Paris : dont ce petit dernier, ouvert en lieu et place d'une table réunionnaise qui n'avait pas su trouver son public. Pour mettre tous les atouts de son côté, elle a demandé à Charles Zana de signer le décor de sa nouvelle maison. Une bonne idée. Ce talentueux décorateur a composé un espace à l'exotisme mesuré, ponctué de touches dorées. Les néons colorés, qui courent au plafond, rappellent l'esprit de l'éclairage traditionnel des bistrot de Bangkok. Charles Zana a aussi créé le mobilier : banquettes et sièges en bois exotique foncé, tapissés d'étoffes colorées. Un cadre parfait pour apprécier une cuisine thaïe de bonne facture même si elle ne respecte pas au millilitre près les recettes originelles. Ainsi, les piments sont employés avec modération, nos fragiles palais occidentaux ne s'en plaindront pas. La plupart des spécialités du genre se retrouve à la carte, comme cet impeccable assortiment d'entrées à partager (16 € pour deux), qui permet de découvrir en une seule fois une large palette de goûts et de saveurs. Nous avons goûté le mu kra ta (13 €), ou "larmes du porc". Plat composé de filet de porc mariné au miel et aux épices, servi tranché, avec des feuilles de salade, de la menthe et une sauce un peu épicée. Une variation réussie sur le thème des fameuses "larmes du tigre" au filet de bœuf. Nous avons enfin choisi un flan de riz gluant au lait de coco à la mangue fraîche (7,50 €) pour conclure cette agape typée. Au déjeuner, même carte, mais à des prix minorés.

Madame Shawn

23, rue Paul Bert, 11^e. Tél. 01 43 72 63 14.

• De 12 h à 15 h et de 19 h à minuit

• Ouvert tous les jours • Prix moyen : 35 €.



Manger : de nombreux chefs étoilés ont donné une recette pour la carte de ce restaurant solidaire.

MANGER

24, rue Keller, 11^e.
Tél. 01 43 38 69 15.

- De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30
- Fermé dimanche
- Prix moyen : 45 €.

GASTRONOMIQUE Manger peut-être, mais manger solidaire. Cette table élégante du quartier de la Bastille ouverte par Thierry Monassier, grand pro de la restauration et président de l'association Toque et partage, est le premier restaurant d'insertion haut de gamme, destiné à donner une nouvelle chance aux naufragés de la vie. Mais attention, n'allez pas imaginer que cela ait le moindre impact négatif sur la maison : bien au contraire, c'est l'une des escales les plus chic du quartier et déjà très appréciée par une belle clientèle de gourmets. Ce projet généreux a également fédéré de grands cuisiniers comme Yannick Alleno, Michel Trama, David Toutain, Akrame Benallal, Christopher Hache, Pierre Gagnaire ou Christophe Michalak. Chacun d'entre eux a donné une de leurs recettes qui figurera à la carte du remarquable Dîner des chefs. Lors de notre dégustation, ce menu, à seulement 55 €, était composé d'un œuf cocotte au coulis de cresson façon Yannick Alleno, du merlan au vert de Pierre Gagnaire, du pigeon de Michel Trama et d'un dessert à choisir sur une carte coachée par Christophe Michalak. Au déjeuner comme au dîner, on y trouve aussi une carte réalisée par William Pradeleix, premier chef exécutif résident qui vient du fameux Connaught de Londres. De quoi se régaler par exemple

d'un tataki de bœuf et pesto de coriandre acidulé (13 €), d'épaule d'agneau de lait de l'Aveyron en tajine, escortée d'un boulgour de légumes grillés, de dattes et d'amandes (22 €) et d'un mi-cuit chocolat-café façon cappuccino (10 €). C'est aussi une adresse faite pour le plaisir des yeux. La jeune architecte d'intérieur Marie Derouilhe a conçu une jolie déco épurée sous une verrière zénithale, dans un jeu de transparences et de contrastes, combinant marbre, métal, bois et végétaux, avec une partie brasserie à l'entrée et, au fond, un côté gastronomique avec vue sur la cuisine largement ouverte sur la salle. Vraiment sympa et à découvrir ! Menu à 34 € et formule à 25 € au déjeuner, autour d'un thème ou d'un mode de cuisson : grillé/snacké, asian inspiration, junk food...

AUBERGE FLORA

44, boulevard Richard-Lenoir, 11^e.
Tél. 01 47 00 52 77.

- De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30
- Ouvert tous les jours
- Prix moyen : 45 €.

BISTROT Flora Mikula, remarquable cuisinière, est même devenue aubergiste à quelques pas de la Bastille ! Sa maison propose quelques chambres de charme. Côté restaurant, la salle à manger aux murs bleu azur se complète d'un grand bar convivial voué aux bonnes tapas (à partir de 4 €), parfois revisités, comme la hure de cochon au citron confit, la galette de brandade de morue au fenouil et coulis de poivron rouge, les crevettes en aigre-doux ou la plancha ibérique de Bellota... Au dîner, c'est toujours cap

au Sud, avec une carte menu du jour qui décline des mets ensoleillés, souvent associés à une huile d'olive réputée comme celle de Corse, de Nyons ou d'Italie. Nous nous sommes régalez avec les sardines et asperges blanches à l'émulsion de basilic, l'aigle bar au riz rouge de Camargue, jus de bouillabaisse et palourdes gratinées, le porcelet en roulade à la tapenade avec des pommes de terre farcies et, enfin, le demi-picodon au thym. Petite terrasse en façade. Brunch à 28 € le week-end.

14^e 15^e

DENFERT-ROCHEREAU,
MONTPARNASSE,
VAUGIRARD

LE QUINZIÈME ★

14, rue Cauchy, 15^e.
Tél. 01 45 54 43 43.

- De 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h
- Fermé samedi et dimanche
- Voiturier • Prix moyen : 100 €

GASTRONOMIQUE Si vous optez pour un déjeuner ou un dîner en intérieur, vous aurez droit à un joli cadre cosy et intimiste, dans les tons caramel et chocolat. Mais si vous êtes tenté par un repas en plein air, c'est sur la jolie terrasse bordée de bambous et de palmiers que vous serez accueilli. Le long de l'allée piétonne bordant le restaurant, des tables en teck ont en effet été dressées pour vous offrir un moment dépaysant et intime. Et la cuisine ? Cyril

Lignac a du talent, et sa première étoile décrochée en mars 2012 au Michelin est là pour le prouver. Verdict donc ? Si le service nous a semblé parfait, dans l'assiette, c'est un sans-faute : dorade de ligne de l'île d'Yeu ; barbe de ligne de pêche bretonne ou ris de veau de lait braisé, arrosé d'un jus de veau acidulé au pimiento del piquillo... Même créativité du côté des desserts, avec par exemple un citron feuille niçois sur un fin sablé de noisettes du Piémont ou un Équateur, une crème légère au chocolat, biscuit moelleux et sorbet chocolat de fève tonka. Menu dégustation à 140 € (190 € avec les vins). Menu Découverte à 100 €. Et au déjeuner un menu Automne à 65 € dont la carte change tous les mois.

16^e

PASSY, FOCH,
AUTEUIL,
PORTE MAILLOT

LE RELAIS D'AUTEUIL ★

31, boulevard Murat, 16^e.
Tél. 01 46 51 09 54.

- De 12 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30 • Fermé samedi midi, dimanche et lundi
- Voiturier • Prix moyen : 120 €.



Le Relais d'Auteuil : Patrick Pignol concocte une cuisine de haute volée.

GASTRONOMIQUE Déjeuner ou dîner au Relais d'Auteuil est toujours une expérience mémorable. Injustement récompensée d'une seule étoile par le guide Michelin. La cave de Patrick Pignol, riche de 3 000 références et de plus de 80 000 bouteilles, a de quoi éblouir les amateurs de grands vins. Aller au Relais d'Auteuil, c'est avant tout se rendre chez Patrick Pignol et son épouse qui tiennent le restaurant depuis vingt-cinq ans avec convivialité et professionnalisme. C'est

l'une des rares grandes tables où Madame est en salle, tandis que Monsieur œuvre en cuisine. Dans un décor contemporain rehaussé d'œuvres d'art, la carte fait la part belle aux plus beaux produits de saison. En ce moment on se laissera tenter par une grouse d'Écosse cuite au four, cuisse en crépinette et son jus relevé aux béatilles ou par un ris de veau rissolé au beurre de cardamome. Au dessert, les gourmands seront au paradis avec les profiteroles, le soufflé au chocolat ou les beignets de chocolat Bitter coulant à cœur. Même si l'adresse est excentrée porte d'Auteuil, Patrick Pignol peut compter sur une clientèle d'habitues et de gastronomes avertis. Menu Déjeuner Parisien à 70 € avec entrée, plat et dessert.

ANTOINE ★

10, avenue de New York, 16^e.
Tél. 01 40 70 19 28.

• De 12h à 14h45 et de 19h30 à 22h45 • Ouvert tous les jours

• Voiturier • Prix moyen : 95 €.

GASTRONOMIQUE Antoine Vigneron, qui a donné son prénom au restaurant, est un patron heureux qui a décroché en 2011 sa première étoile au guide Michelin. Une consécration pour celui que l'on avait connu au Bristol comme directeur de la restauration avant de le voir prendre la tête de Marius et Janette. Depuis peu, il a confié les cuisines au Lyonnais Thibault Sombardier. Ce dernier qui a travaillé au Carré des Feuillants, au Meurice sous les ordres de Yannick Alléno, au Trou Gascon, propose une gastronomie de la mer de très haute tenue. Il sélectionne lui-même ses produits auprès de mareyeurs et respecte la saisonnalité de la pêche. Côté déco, on n'a pas lésiné : luxueuse sans être ostentatoire, la salle à manger, parée de tons chauds et de matières contemporaines, ouvre sur les cuisines tout en offrant une superbe vue sur la tour Eiffel. À la carte : encornets, pieds

et ris de veau, crème d'ail verte et bouillon de sèche (38 €) ou sole de petit bateau de Vendée cuite meunière servie avec une cocotte de purée de rattes du Touquet (62 €). Les desserts du chef pâtissier Louis Tocheport allie gourmandise et légèreté, autour des fruits de saison et des épices. On finit sur une jolie note sucrée avec un soufflé chaud à la mirabelle (18 €) ou des pêches servies avec du fromage blanc et huile d'olive accompagnées d'une galette et d'un sorbet citron et romarin. Menu Découverte à 78 € ou Dégustation Marine à 120 €. Au déjeuner une formule à 35 € avec entrée ou dessert.

LA BAUHINIA

Hôtel Shangri-La Paris, 10, avenue d'Iena, 16^e. Tél. 01 53 67 19 91.

• Service de 12h à 15h et de 18h30 à 23h • Ouvert tous les jours

• Voiturier • Prix moyen : 75 €.

TENDANCE L'hôtel Shangri-La, propriété d'un groupe hongkongais, ouvert en 2010, connaît un succès incontestable. Parisiens et étrangers se pressent dans cet ancien hôtel particulier de Roland Bonaparte rénové et redécoré par Pierre-Yves Rochon. Avant de dîner à La Bauhinia, restaurant contemporain de cuisine française et sud-est asiatique, une halte au bar s'impose pour découvrir une large carte de cocktails. Sous la verrière de l'hôtel, dans un décor fusion mêlant influences asiatiques, empire et Art déco, La Bauhinia invite à un grand écart culinaire, avec une touche gastronomique. Le chef étoilé Philippe Labbé propose plats de tradition française, filet de saint-pierre et ses cocos de Paimpol avec un beurre d'anchois, et spécialités asiatiques, telles le Yam Som'O ou le Pad Thai aux crevettes. En sucré, on se laissera tenter par l'île flottante ou le millefeuille et sa glace à la vanille du chef François Perret. Au déjeuner un menu en trois plats Le 48 et le soir Le 58, à 48 € ou 58 € justement !



La Bauhinia : un cadre chic sous une somptueuse coupole en verre années 30.



© GUILLERMO-ANIEL QUIROGA

LE TOURNESOL, UN RAYON DE SOLEIL DANS LE QUARTIER

Cette brasserie chic des beaux quartiers ne date pas d'aujourd'hui, puisqu'elle a été ouverte à la Belle Époque. Aussi, Amélie Vidalenc, sa nouvelle propriétaire, a pensé qu'il était temps de donner un grand coup de jeune à cette maison presque centenaire. Le résultat est vraiment plaisant, avec un cadre qui fait référence aux années 1920 : mais qui se permet des libertés dans un esprit kitsch, en mettant beaucoup de dorure aux murs, sur le grand comptoir, sur les colonnes ou sur divers éléments décoratifs, en habillant les banquettes de velours imprimé bleu foncé, voire en créant un décor inattendu dans la salle du fond, avec des panneaux muraux peints en vert tendre, constellés de photos en noir et blanc de jolies femmes des années 30. Un style néo Art déco revisité, vraiment réussi. Côté cuisine, le chef Jean Durosier mitonne sur ses fourneaux d'agréables mets d'inspiration "costienne", comme ces petits nems au poulet et basilic thaï (16 €), qui se dégustent avec plaisir. L'onglet de bœuf black angus, cuit juste comme demandé et servi avec des échalotes confites (23 €), tenait toutes ses promesses. Nous n'en dirons pas autant pour le steak tartare, haché beaucoup trop fin (18 €), ce qui lui donnait un côté pâteux pas top. Nous avons eu plus de chance avec le cheese-cake (9 €) qui concluait notre repas. Une adresse vraiment recommandable, et qui fait le bonheur du petit monde de la télé et de la radio (le siège de Radio-France est à deux pas), comme celui de nombreuses célébrités : Mokobé, Nicolas Hulot, Aznavour, Guillaume Musso... sont déjà passés par là ! Enfin, même si la météo est d'humeur boudeuse, n'hésitez pas à vous installer à la vaste et belle terrasse qui borde cette maison d'angle, car elle est (bien) chauffée.



Le Tournesol

Le Tournesol

2, avenue de Lamballe, 16^e. Tél. 01 45 25 95 94.

• De 12h à 15h et de 19h30 à 23h • Ouvert tous les jours

• Voiturier au dîner (sauf dimanche) • Prix moyen : 45 €.



Monsieur Bleu: le nouveau restaurant du Palais de Tokyo.

MONSIEUR BLEU

13, avenue du Président Wilson, 16^e. Tél. 01 47 20 90 47.

- De 12h à 2h du matin
- Ouvert tous les jours • Voiturier
- Prix moyen : 60 à 70 €.

TENDANCE Depuis le mois de mai, le Palais de Tokyo accueille ce nouveau restaurant où la jeunesse dorée se presse de jour comme de nuit. Pas étonnant quand on constate qu'aucun magazine français ou blog n'a manqué de faire la promotion de cette adresse si attendue. Avec des volumes gigantesques, la salle principale de Monsieur Bleu bénéficie d'un design moderne très réussi signé par l'architecte Joseph Dirand. Les énormes abat-jour habillent les plafonds de 9 mètres de haut alors que les banquettes vertes apportent un brin de couleur à une salle assez sombre. Autre point fort, une sublime terrasse où l'on peut déjeuner ou dîner en fonction de la météo. On regrettera simplement le bruit de la circulation sur les quais de Seine en contrebas, mais on se consolera d'une vue sur la tour Eiffel. Aux commandes de ce restaurant, Gilles Malafosse connu pour son restaurant Pétrus propose des plats tout à fait convenables tels que la milanaise d'espadon (23 €) ou le gigantesque bacon cheeseburger de bœuf wagyu (23 €) devenu en quelques jours le must de la maison. Les desserts (entre 10 et 13 €) sont tout aussi corrects à l'instar du délicieux millefeuille et de la verrine de fruits rouges. Design réussi, cuisine convaincante, mais service chaotique et longues plages d'attente entre les plats. Côté animation, la

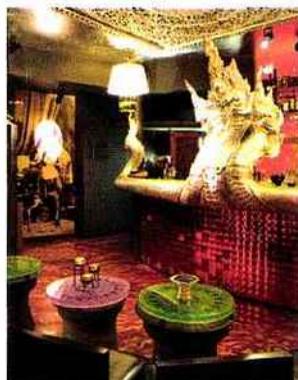
direction ayant fait appel aux propriétaires du club Raspoutine, Laurent de Gourcuff et Benjamin Cassan. C'est dire si cette adresse devrait attirer chaque soir les beautiful people !

AUX TROIS NAGAS

18, avenue du Président Kennedy, 16^e. Tél. 01 42 88 27 95.

- De 12h à 14h30 et de 19h à 23h
- Fermé dimanche • Voiturier
- Prix moyen : 65 €.

THAI Coucou, le revoilà ! Vous aviez aimé la cuisine thaïe d'Oth Sombath au Blue Elephant, puis au Banyan, au Bali Bar et enfin dans son restaurant éponyme de la rue du Faubourg-Saint-Honoré, alors vous serez très heureux de le retrouver aux fourneaux de ce superbe restaurant thaïlandais de Passy. Difficile de rêver d'un écrin plus parfait que celui du restaurant de Prasit Soubinh. Une luxueuse escale gourmande sur laquelle veillent les Trois Nagas, gentils dragons de la mythologie du Siam. Le décorateur Bruno Tanquerel a imaginé un élégant cadre exotique, avec une salle à manger au sol en bois clair paré de motifs typiques, des plafonds habillés de feuilles d'argent, et même de charmantes alcôves pouvant accueillir jusqu'à quatre convives. Au programme figurent le meilleur de la cuisine thaïe et des variations gourmandes signées Oth Sombath, comme le Tom Yam façon Oth (17 €), exquise soupe aux champignons inspirée par le classique Tom Yam kung, ou le délicat tartare de thon albacore aux herbes thaïes (19 €). Plus (néo) classique, "le tigre qui pleure" (35 €) – filet de bœuf poêlé, tranché et servi avec une sauce épicée – est un vrai bonheur. Et pour conclure, des nems à la banane sauce au vin et au gingembre (11 €) ou bien tout simplement des nems chocolat (10 €). Une adresse rare pour tous les amateurs de cuisine thaïlandaise raffinée. Formule à 19 € boisson comprise au déjeuner en semaine. Menu-dégustation à 70 €.



Aux Trois Nagas: escale gourmande thaïlandaise.



Mama Shelter: une destination courue de la jeunesse branchée.

19^e 20^e

LA VILLETTE,
BELLEVILLE

CHATOMAT

6, rue Victor-Letalle, 20^e.

Tél. 01 47 97 25 77.

- De 19h30 à 22h30
- Fermé dimanche et lundi
- Prix moyen : 40 €.

TENDANCE Vingt-cinq couverts seulement – un peu serrés –, une carte où ne figurent que trois entrées, trois plats et trois desserts, du mini comme les prix tout petits au vu de la qualité de ce qui y est servi. Pour leur coup d'essai, Alice Di Cagno et Victor Gaillard ont réussi un coup de maître. Ce couple de cuisiniers dans la vie comme aux fourneaux, tous deux formés dans de grandes maisons, a su mettre son talent au service d'une cuisine d'auteur particulièrement réussie. Témoin : cet œuf brouillé en coquille servi en guise d'amuse-bouche avec un coulis d'olives noires de Kalamata. Un régal ! Les pâtes fraîches escortées de coques et d'une mousseline de topinambours (10 €) étaient également très agréables, même si la dent crissait parfois sur un grain de sable. Bonne pioche encore avec ce beau lieu jaune (20 €), parsemé de dés de céleri, accompagné d'une exquise sauce aux étrilles et lait de coco, ou cette tétralogie pamplemousse, génoise, crème citron et meringue (10 €) au dessert. Les vins, enfin, sont choisis avec soin, à l'image de ce Cheverny 2010 domaine Sauger à 26 € la bouteille. Une adresse rare et bon marché.

MAMA SHELTER

109, rue de Bagnolet, 20^e.
Tél. 01 43 48 45 45.

- De 12h à 15h et de 19h à minuit
- Ouvert tous les jours • Voiturier (le soir) • Prix moyen : 45 €.

TENDANCE Conçu par Serge Trigano et Cyril Aouizerate, designé par Philippe Starck, le Mama Shelter est une destination jeune et branchée, avec différentes ambiances propices à la rêverie ou aux rencontres (le Chic Chic Bar, la Mama Pizzeria, le Island Bar). Côté cuisine, les deux compères ont choisi de jouer les contrastes en confiant les clés de leur restaurant à Alain Senderens et Jérôme Banctel, qui ont immédiatement traduit en plats l'esprit de partage et de rencontre qui fait la spécificité du lieu. Avec le chef Guillaume Leray, ils proposent des mets simples et conviviaux comme la cocotte de coquillettes, jambon Mostellos et œuf mollet (18 €), le cheeseburger de Mr Senderens (17 €) ou encore le vacherin déstructuré façon dame blanche au chocolat à partager à deux ou plus (23 €). La carte s'est enrichie d'un bœuf en marinade avec des frites maison (21 €) et d'un Bo bun de la Mama à 19 € ou encore d'un carpaccio de bar avec une vinaigrette aux agrumes (19 €). L'idée, ici, n'est pas de faire un repas gastronomique mais d'inviter les clients à flâner en buvant un verre ici et là et en se déplaçant d'un espace à l'autre. Envie de goûter à la "branchitude" ? Mettez le cap à l'Est ! Cet automne, on privilégiera le coin près de la cheminée en dégustant un Snicker hot fudge caramel et chantilly ou un moelleux au Carambar – totalement régressif – les moins aventureux se tourneront vers un choix sage d'une tarte amande, pistache et fraises. Brunch le dimanche de midi à 16h30 à 42 €.